Mikrowelle

10028130

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Klarstein Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten 2
Sicherheitshinweise 2
Gerätebeschreibung und Bedienfeld 4
Installation 5
Inbetriebnahme 5
Programme und Funktionen 6
Hinweise zum Kochgeschirr 10
Kochtipps 10
Reinigung und Pflege 11
Fehlersuche und Fehlerbehebung 12
Hinweise zur Entsorgung 12
Konformitätserklärung 12

Technische Daten

Artikelnummer	**10028130**
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Leistung Mikrowelle	800 W
Leistung Grill	1000 W
Fassungsvermögen	20 L

Sicherheitshinweise

Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen gut auf. Um die Gefahr eines Stromschlags bei einer Störung oder Fehlfunktion zu verringern, muss das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der angegeben Spannung des Geräts entsprechen.

Um die Gefahr von Bränden im Garraum zu reduzieren:

- Überhitzen Sie das Essen nicht.
- Entfernen Sie Metallverschlüsse und Klammern von Papier- oder Plastiktüten, bevor Sie sie in Mikrowelle legen.
- Erhitzen Sie kein Öl oder Frittierfett in der Mikrowelle, da sich die Temperatur nur schwer kontrollieren lässt.
- Reinigen Sie die Mikrowelle nach jeder Benutzung mit einem feuchten Lappen und wischen Sie mit einem trockenen Lappen nach, um Schmutz und Fettspritzer zu entfernen. Angesammelte Schmutzreste könnten sich überhitzen und entzünden.
- Sollten sich Materialien in der Mikrowelle entzünden oder rauchen, lassen Sie die Mikrowellentür geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Stecker.
- Wenn Sie Essen in Plastikbehältern erhitzen lassen Sie es nicht aus den Augen, falls sich das Essen entzündet.

Um die Explosionen oder nachträglichem Sieden vorzubeugen:

- Erhitzen Sie Flüssigkeiten nicht in verschlossenen Behältern, da diese zur Explosion neigen. Dazu zählen auch Babyfläschchen mit einem Schaubverschluss.
- Benutzen Sie zum Kochen Gefäße mit einer weiten Öffnung und entfernen Sie heiße Flüssigkeiten nicht sofort. Warten sie etwas, bis sie sie aus der Mikrowelle entnehmen, damit Sie sich nicht an nachträglich siedenden Flüssigkeiten verbrühen.
- Kartoffeln, Würstchen und Maronen sollten vor dem Erhitzen geschält oder eingeschnitten werden. Rohe und hartgekochte Eier in der Schale dürfen nicht in der Mikrowelle gegart werden, da Sie selbst nach dem Erhitzen noch explodieren können.
- Mischen Sie den Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Babybrei gut durch und überprüfen Sie vor dem Füttern die Temperatur, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Nach dem Kochen ist der verwendete Behälter sehr heiß. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie ihn entnehmen, damit sie sich nicht an austretendem Wasserdampf verbrühen.
- Öffnen Sie Deckel von Essen und Popcorntüten auf der von ihnen abgewandten Seite, damit sie sich nicht ihr Gesicht verbrennen.

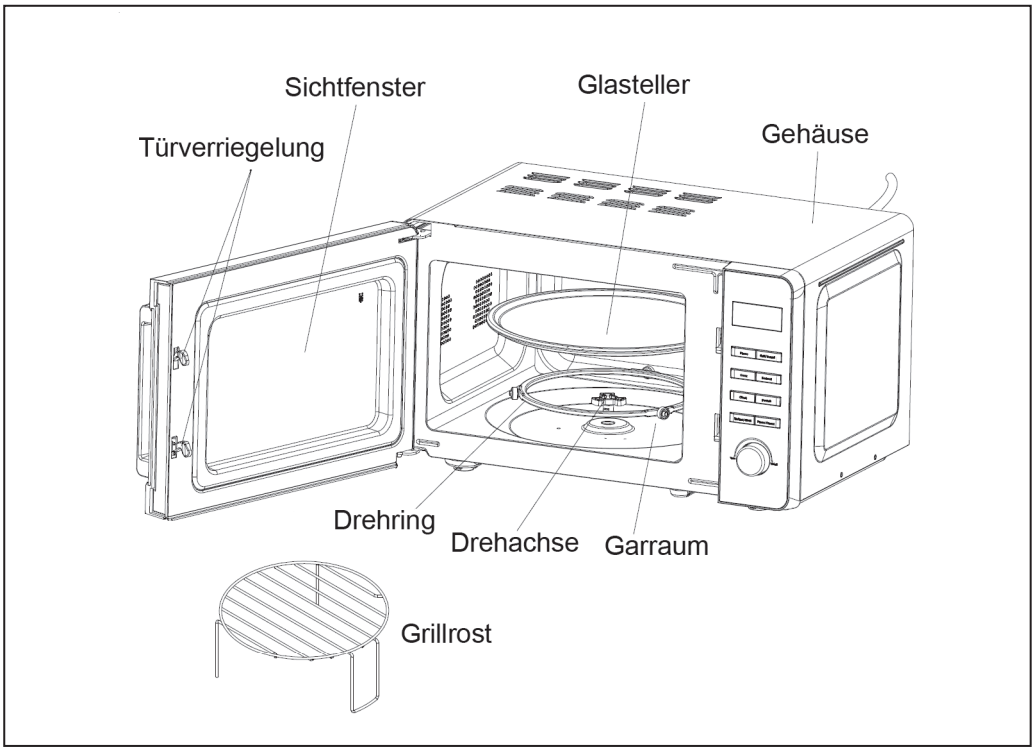
Um den Drehteller vor Glasbruch zu schützen:

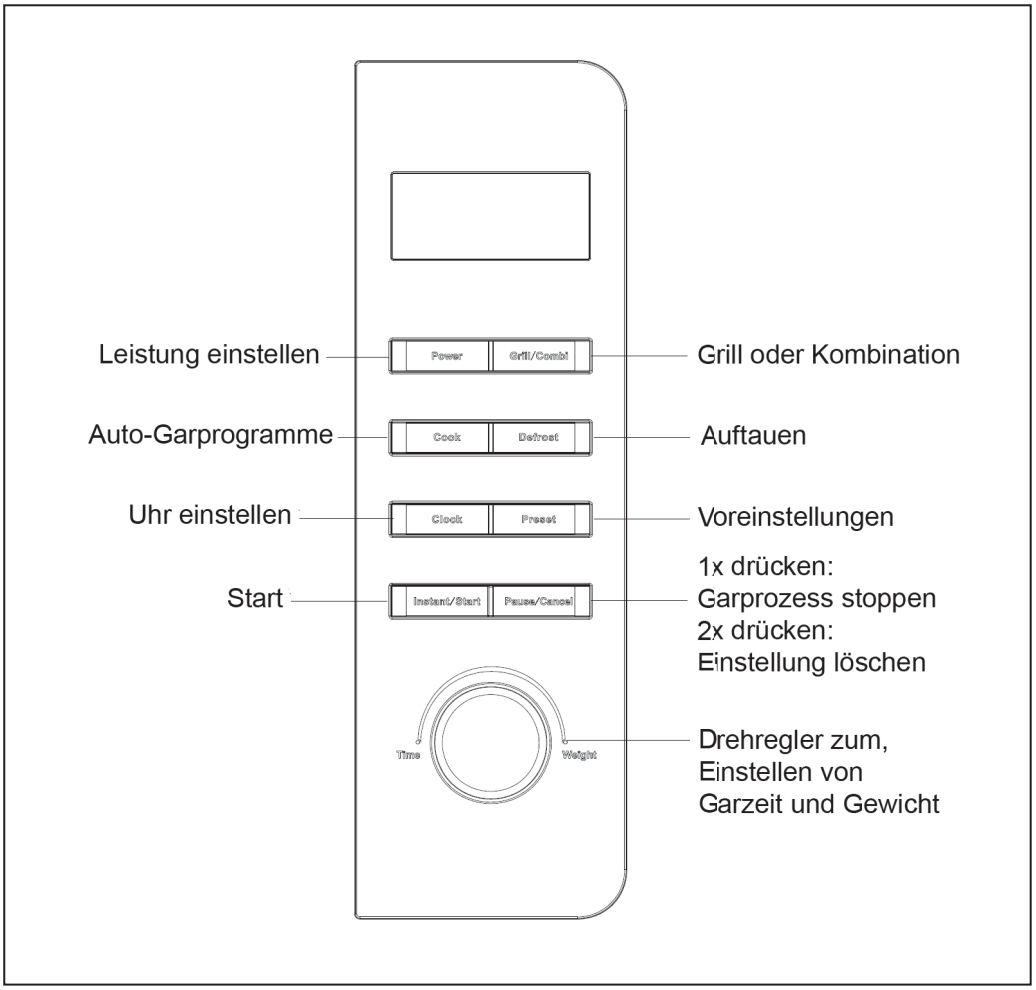
- Lassen Sie den Drehteller abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Stellen Sie kein heißes Essen oder heiße Behälter auf den kalten Drehteller.
- Stellen Sie kein gefrorenes Essen oder gefrorene Behälter auf den heißen Drehteller.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr die Wände der Mikrowelle nicht berührt.
- Benutzen Sie nur Behälter, die mikrowellentauglich sind.
- Verstauen Sie kein Essen oder andere Dinge in der Mikrowelle.
- Benutzen Sie die Mikrowelle nicht ohne Inhalt, andernfalls könnte sie Schaden nehmen.
- Wenn Sie die Mikrowelle benutzen, lassen Sie sie in Anwesenheit von Kindern nicht unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie nur vom Hersteller angegebene Zubehörteile.
- Benutzen Sie die Mikrowelle nur in Innenräumen.
- Wenn die Tür oder die Dichtungen beschädigt sind, benutzen Sie die Mikrowelle nicht weiter, sondern lassen Sie sie von einem Fachbetrieb reparieren.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von geschulten Fachkräften durchgeführt werden.
- Falls Rauch entsteht, ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür der Mikrowelle geschlossen, um mögliche Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Flüssigkeiten kann zu plötzlichem Sieden führen. Passen Sie auf, wenn den Behälter entnehmen.
- Benutzen Sie zur Reinigung der Tür keine Scheuermittel oder Metallschaber, damit sie das Glas nicht zerkratzen oder zersplittern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einer ferngesteuerten Steckdose.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Das Gerät dient dazu Essen und Getränke zu erhitzen. Das Erwärmen von Kleidung, Hausschuhen, Wärmekissen und Schwämmen kann zu Verletzungen, Bränden oder Feuer führen.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.
- Fassen Sie Geräteteile, Tür und Heizelemente im Inneren während des Betriebs nicht an, sie können sehr heiß werden.

Gerätebeschreibung und Bedienfeld





Installation

- Entfernen Sie das komplette Verpackungsmaterial und überprüfen Sie das Gerät auf Schäden. Wenn Sie Schäden entdecken, kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Ort, an dem es vor äußeren Einflüssen geschützt ist und halten Sie es fern von Wärmequellen und Feuchtigkeit.
- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, sollte der Abstand zwischen Mikrowellenrückseite und Wand mindestens 10 cm betragen. An den Seite sollte der Abstand zum nächsten Objekt 5 cm und über der Mikrowelle 20 cm betragen.
- Halten Sie zu TV, Radio oder Antennen einen Abstand von mindestens 5 Metern ein, damit die Mikrowellen den Empfang nicht stören.
- Der Netzstecker muss immer frei zugänglich sein, um ihn im Notfall jederzeit ziehen zu können.
- Die Tür der Mikrowelle muss während der Benutzung geschlossen sein.
- Bauen Sie die Mikrowelle nicht in Schränke oder geschlossene Regale ein. Das Gerät muss frei stehen.
- Die Rückseite der Mikrowelle muss zur Wand zeigen.
- Produktionsbedingt befindet sich im Garraum und auf den Heizstäben der Mikrowelle etwas Öl, das nach einer Weile verraucht. Es handelt sich dabei nicht um eine Fehlfunktion. Lassen Sie die Mikrowelle vor der ersten Benutzung mehrmals leer im Grill-Modus laufen, bis es nicht mehr raucht.

Inbetriebnahme

Sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken blinkt das Display 3 Mal. Danach zeigt das Display „:" an und signalisiert, dass sie ein Programm auswählen und eine Zeit eingeben sollen.

Auto-Erinnerung

Wenn ein voreingestelltes Programm beendet ist, zeigt das Display „End". Ein dreifacher Piepton ertönt, um Sie daran zu erinnern das Essen zu entnehmen. Falls Sie nicht auf Pause/Cancel drücken oder die Tür öffnen, ertönt alle 3 Minuten ein Signalton.

Uhr einstellen

Mit der Clock-Taste können Sie die gegenwärtige oder die Programmzeit einstellen, nachdem sie den Stecker eingesteckt haben. Falls das nicht nötig ist, können Sie diese Funktion überspringen.

Beispiel: So stellen Sie die Uhr auf 12:30

	Schritte	**Displayanzeige**
1	Nach dem Einstecken blinkt das Display.	**:**
2	Drücken Sie einmal auf die Clock-Taste.	**00:00**
3	Drehen Sie am Drehregler um die Stunde einzustellen.	**12:00**
4	Drücken Sie zur Bestätigung auf die Clock-Taste.	**12:00**
5	Drehen Sie am Drehregler, um die Minuten einzustellen.	**12:30**
6	Drücken Sie erneut auf die Clock-Taste und warten Sie 5 Sekunden, bis die Eingabe übernommen wird.	

Programme und Funktionen

Garen mit der Mikrowelle

Drücken Sie mehrmals auf die Power-Taste. Die LED zeigt nacheinander die folgenden Optionen an: 100P – 80P – 60P – 40P – 20P.

100P	Hohe Leistung	100% Leistung zum schnellen Erhitzen.
80P	Mittelhohe Leistung	80% Leistung zum mittelschnellen Erhitzen.
60P	Mittlere Leistung	60% Leistung zum Dampfgaren.
40P	Mittelniedrige Leistung	40% Leistung zum Auftauen.
20P	Niedrige Leistung	20% Leistung zum Warmhalten.

- Die maximal einstellbare Zeit beträgt 60 Minuten.
- Wenn Sie nur die Mikrowelle benutzen, verwenden Sie nicht den Grillrost.
- Starten Sie die Mikrowelle nicht, wenn sie leer ist.
- Falls Sie das Essen während des Garens umdrehen, drücken Sie auf Instant/Start, um mit dem Garprozess fortzufahren.
- Falls Sie das Essen vor Ablauf der Zeit entnehmen möchten, drücken Sie auf Pause/Cancel, um den Garprozess abzubrechen und zu verhindern, dass das Programm bei der nächsten Benutzung unerwartet weiterläuft.
- Sie können die Garzeit während der Benutzung ändern. Wir empfehlen Ihnen das Essen nach der Hälfte der Zeit zu wenden. Drücken Sie anschließend auf Instant/Start, um mit dem Garen fortzufahren.
- Falls sie mit höchster Leistung garen, reduziert die Mikrowelle die Leistung nach einer bestimmten Zeit automatisch, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.

Beispiel: 10 Minuten garen mit 80% Leistung

	Schritte	**Displayanzeige**
1	Nach dem Einstecken blinkt das Display.	**:**
2	Wählen Sie die gewünschte Leistung, indem Sie mehrmals auf die Power-Taste drücken.	**80P**
3	Stellen Sie die Garzeit ein, indem sie am Drehregler drehen.	**10:00**
4	Drücken Sie auf Instant/Start, die Zeit im Display wird heruntergezählt.	

Kombigrill

Mit der Grill-Funktion können Sie Essen grillen. Drücken Sie mehrmals auf die Grill-Taste um eines der folgenden Grillprogramme auszuwählen:

G	Grill. Während des Betriebs ist nur das Heizelement an. Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von dünn gerolltem Rind- oder Schweinefleisch, Würstchen oder knusprigen Hähnchenflügeln.
C1	Grill-Mikrowellen-Kombination. 30% der Zeit wird mit der Mikrowelle gegart, 70% der Zeit mit dem Grill.
C2	Grill-Mikrowellen-Kombination. 55% der Zeit wird mit der Mikrowelle gegart, 45% der Zeit mit dem Grill.

VORSICHT
Verbrennungsgefahr! Im Grill-Modus werden alle Ofenteile, der Grillrost und alle Behälter sehr heiß. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, damit Sie sich nicht verbrennen.

Beispiel: 10 Minuten grillen im Programm C2

	Schritte	Displayanzeige
1	Nach dem Einstecken blinkt das Display.	**:**
2	Drücken Sie mehrmals auf die Grill/Combi-Taste und wählen Sie das gewünschte Programm.	**C2**
3	Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehregler ein.	**10:00**
4	Drücken Sie auf Instant/Start, die Zeit im Display wird heruntergezählt.	

Auftauen

Benutzen Sie dieses Programm, um tiefgefroren Lebensmittel aufzutauen. Drücken Sie auf die mehrmals Defrost-Taste, um eines der folgenden Defrost-Programme auszuwählen.

d.1	Zum Auftauen von Fleisch mit einem Gewicht von 0.1 bis 2.0 kg.
d.2	Zum Auftauen von Geflügel mit einem Gewicht von 0.2 bis 3.0 kg.
d.3	Zum Auftauen von Meeresfrüchten mit einem Gewicht von 0.1 bis 0.9 kg.

- Drehen Sie die Lebensmittel während des Auftauens einmal um, damit sie gleichmäßig auftauen.
- Das Auftauen dauert in der Regel etwas länger, als das Garen in der Mikrowelle.
- Sobald sich die Lebensmittel mit dem Messer schneiden lassen, sind sie aufgetaut.
- Die Mikrowellen dringen bis zu 4 cm in die Lebensmittel ein.
- Verbrauchen Sie die aufgetauten Lebensmittel zügig. Wir empfehlen ihnen nicht die Lebensmittel ein weiteres Mal einzufrieren.

Beispiel: 0.4 kg Geflügel auftauen

	Schritte	Displayanzeige
1	Nach dem Einstecken blinkt das Display.	**:**
2	Drücken Sie mehrmals auf Defrost-Taste und wählen Sie das gewünschte Programm.	**d.2**
3	Stellen Sie das Gewicht mit dem Drehregler ein.	**0.4**
4	Drücken Sie auf Instant/Start, um das Auftauen zu starten.	
5	Nach der Hälfte der Auftau-Zeit ertönt ein doppelter Piepton, der Sie daran erinnert die Nahrung umzudrehen. Öffnen Sie dir Tür und drehen Sie die Nahrung um. Drücken Sie anschließend auf Instant/Start, um mit dem Auftauen fortzufahren,	

Auto-Garen

Die Mikrowelle verfügt über voreingestellte Programme für diverse Lebensmittel. Sobald im Display „:" blinkt, drücken Sie mehrmals auf die Cook-Taste, um eines der Programme aus der folgenden Tabelle auszuwählen. Wählen Sie das Programm nach Nahrungsmittel-Typ und -Gewicht und halten Sie sich genau an die folgenden Anweisungen.

	Nahrung	**Zubereitungshinweise**
A.1	Popcorn	Geeignet für einen Tüte Mikrowellenpopcorn mit einem Gewicht von 85 g. Das Popcorn ist fertig, sobald die Pop-Geschwindigkeit auf 1 Mal pro 1-2 Sekunden angestiegen ist. Drücken Sie auf die Pause/Cancel-Taste, um den Prozess zu beenden.
A.2	Popcorn	Wie A.1 aber für 100 g Popcorn.
A.3	Pizza	Erwärmen ein Stück gekühlte Pizza mit einem Gewicht von 150 g.
A.4	Getränke	Zum Erwärmen von 250 ml Flüssigkeit. Die Start-Temperatur der Flüssigkeit sollte etwa 5-10°C betragen. Verwenden Sie eine Tasse mit großer Öffnung und benutzen Sie keinen Deckel.
A.5	Getränke	Zum Erwärmen von 500 ml Flüssigkeit. Die Start-Temperatur der Flüssigkeit sollte etwa 5-10°C betragen. Verwenden Sie eine Tasse mit großer Öffnung und benutzen Sie keinen Deckel.
A.6	Kartoffel	Zum Garen von 450 g Kartoffelstücken mit einer Größe von 5 cm Höhe, Breite und Länge. Legen Sie die Stücke auf einen großen Teller und decken Sie ihn ab mit einer mikrowellentauglichen Abdeckhaube ab, um Wasserverlust zu verhindern.
A.7	Kartoffel	Wie A.6 aber für 650 g Kartoffeln.
A.8	Fisch	Geeignet zum Dünsten von Fisch mit einem Gewicht von 450 g. Entfernen Sie nach dem Waschen die Gräten und ritzen Sie die Haut ein. Legen Sie den Fisch auf einen großen Teller mit einem Durchmesser von 22-27 cm. Bedecken Sie den Fisch mit einigen Kräutern und Gewürzen und decken Sie ihn ab mit einer mikrowellentauglichen Abdeckhaube ab, um Wasserverlust zu verhindern. Lassen Sie den Fisch nach dem Garen noch 2 Minuten stehen.

Die Temperatur der verwendeten Lebensmittel sollte vor dem Garen 20-25°C betragen. Sind die Lebensmittel kälter oder wärmer, muss die Zeit angepasst werden. Das Ergebnis hängt stark von der Temperatur, dem Gewicht und der Form der Lebensmittel ab. Falls die Lebensmittel von den Angaben in der Tabelle abweichen, können Sie die Kochzeit manuell anpassen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Beispiel: 450 g Fisch dämpfen

	Schritte	**Displayanzeige**
1	Nach dem Einstecken blinkt das Display.	**:**
2	Drücken Sie mehrmals auf Cook-Taste und wählen Sie das gewünschte Programm.	**A.8**
3	Drücken Sie auf Instant/Start. Das Display zeigt die Garzeit an und beginnt herunterzuzählen.	**6:30**

Automatisches Garen mit verzögertem Start

Falls Sie das Essen nicht sofort garen möchten, können Sie ein voreingestelltes Programm auswählen, das zu einer von ihnen eingestellten Zeit startet.

Beispiel: Es ist 12:30 Uhr und Sie möchten, dass die Mikrowelle um 14:20 Uhr startet und für 9 Minuten und 30 Sekunden mit 100% Leistung läuft.

	Schritte	**Displayanzeige**
1	Nach dem Einstecken blinkt das Display.	**:**
2	Drücken Sie die Clock-Taste.	**00:00**
	Aktuelle Zeit einstellen	
3	Stellen Sie mit dem Drehregler die Stunde ein.	**12:00**
4	Drücken Sie auf Clock, um die Eingabe zu bestätigen.	**12:00**
5	Stellen Sie mit dem Drehregler die Minuten ein.	**12:30**
6	Drücken Sie erneut auf Clock und warten Sie 5 Sekunden bis die Zeit übernommen wird.	
	Garprogramm einstellen	
7	Wählen Sie das das Garprogramm, indem Sie mehrmals auf die Power-Taste drücken.	**100P**
8	Benutzen Sie den Drehregler, um Die Garzeit einzustellen.	**9:30**
9	Drücken Sie auf die Preset-Taste, um zur aktuellen Zeitanzeige zurückzukehren.	
10	Stellen Sie nun mit dem Drehregler die Stunde der Startzeit ein.	
11	Drücken Sie auf Preset, um die Eingabe zu übernehmen.	
12	Stellen Sie mit dem Drehregler die Minuten der Startzeit ein.	**14:20**
13	Drücken Sie nochmal Preset, um die Einstellungen zu bestätigen. Das Programm ist nun aktiv und startet um 14:20 Uhr.	
14	Sie können sich die Startzeit jederzeit anzeigen lassen, indem Sie auf die Preset-Taste drücken.	

Kombiniertes Garen

Um bestmögliche Ergebnisse zu erhalten, erfordern manche Gerichte die Kombination verschiedener Garmethoden und Garzeiten. Um Methoden und Garzeiten zu kombinieren befolgen Sie die Schritte im folgenden Beispiel.

Beispiel: Sie wollen ihr Gericht 3 Minuten lang mit 100% Leistung in der Mikrowelle garen, anschließend soll es 9 Minuten lang gegrillt werden.

	Schritte	**Displayanzeige**
1	Drücken Sie mehrmals die Power-Taste und wählen Sie 100P aus.	**100P**
2	Benutzen Sie den Drehregler, um die Garzeit einzustellen.	**3:00**
3	Drücken Sie dann auf Grill/Combi und wählen Sie das Grillprogramm aus.	**G**
4	Benutzen Sie den Drehregler um die Grillzeit einzustellen.	**9:00**
5	Starten Sie den Garprozess, indem Sie auf Instant/Start drücken.	

Kindersicherung

Benutzen Sie diese Funktion während dem Garen, damit Kinder über die Tasten verstellen können. Halten Sie die Pause/Cancel-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren. Halten Sie die Pause/Cancel-Taste abermals 3 Sekunden gedrückt, um die Kindersicherung auszuschalten.

Hinweise zum Kochgeschirr

Wir raten Ihnen nur Behälter zu benutzen, die für die Mikrowelle geeignet sind. Dazu zählen Behälter aus hitzebeständiger Keramik, Glas und mikrowellentaugliche Plastikbehälter. Benutzen Sie zum Garen und Grillen keine Metallbehälter, da sie Funken schlagen können. Halten Sie sich beim Geschirr an die folgende Tabelle.

Material	**Mikro**	**Grill**	**Kombi**	**Hinweise**
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Benutzen Sie nur unglasiertes Keramikgeschirr ohne Metallrand.
Hitzebeständiges Plastik	Ja	Nein	Nein	Nicht zum langen Kochen in der Mikrowelle geeignet.
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	
Abdeckhaube aus Plastik	Ja	Nein	Nein	Benutzen Sie die Haube nicht, wenn Sie Fleisch oder Koteletts garen, da die hohen Temperaturen die Haube beschädigen könnten.
Grillrost	Ja	Ja	Ja	
Metallbehälter	Ja	Nein	Nein	Benutzen Sie keine Metallbehälter, da Mikrowellen sie nicht durchdringen können.
Lackschalen	Nein	Nein	Nein	Nur wenig Hitzeresistent. Eignen sich für hohe Temperaturen.
Bambus und Papiergeschirr	Ja	Nein	Nein	Nur wenig hitzeresistent. Eignen sich nicht für hohe Temperaturen.

Kochtipps

Folgende Faktoren beeinflussen das Kochergebnis:

Die Anordnung der Nahrungsmittel
Legen Sie dickere Stück an den Rand des Kochgeschirrs, dünnere Stücke in die Mitte und verteilen Sie die Stücke gleichmäßig. Achten Sie darauf, dass die Stücke nicht übereinander liegen.

Garzeit
Beginnen Sie mit einer kurzen Garzeit. Überprüfen Sie nach der Garzeit das Ergebnis und passen Sie die Zeit entsprechend an. Übergaren kann zu Rauchbildung und Bränden führen.

Gleichmäßiges Garen
Nahrungsmittel, wie Huhn, Hamburger oder Steaks sollten während des Garprozesses gewendet werden. Schieben sie das Essen ein- oder zweimal vom Rand in die Mitte und umgekehrt.

Ruhezeit beachten
Lassen Sie das Essen nach dem Garen noch etwas in der Mikrowelle ruhen, damit es allmählich abkühlen kann.

Konsistenz der Nahrungsmittel
Farbe und Härte der Nahrungsmittel helfen festzustellen, wann sie fertig sind. Ob die Nahrung fertig ist erkennen Sie unter anderem daran, dass Dampf von allen Teilen aufsteigt, dass sich Geflügelgelenke leicht bewegen lassen, dass aus Fleisch kein Blut mehr austritt und Fisch undurchsichtig ist und sich leicht mit der Gabel zerteilen lässt.

Mikrowellentaugliche Plastikfolie
Wenn Sie Nahrung mit einem hohen Fettanteil garen, achten Sie darauf, dass die Plastikfolie nicht in Kontakt mit dem Essen kommt, damit sie nicht schmilzt.

Mikrowellentaugliches Plastikkochgeschirr
Einiges Kochgeschirr eignet sich nicht dazu Nahrung mit hohem Fett- oder Zuckeranteil zu garen. Achten Sie auf die Hinweise in der Anleitung des Kochgeschirrs.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Ofen regelmäßig und entfernen Sie alle Essensrückstände.
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nie komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Unregelmäßige Reinigung führt zu Verschleiß und einer verkürzter Lebensdauer des Geräts.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Reiniger, Benzin, Scheuerpulver oder Metallschwämme.
- Entfernen Sie niemals die Abdeckung.

So beseitigen Sie unangenehme Gerüche

Wenn Sie das Gerät eine Weile benutzt haben, kann es zu unangenehmen Gerüchen kommen. Mit den folgenden 3 Methoden lassen sich unangenehme Gerüche beseitigen:

1 Scheiden Sie eine Zitrone in Stücke und erhitzen Sie die Stücke in einer Tasse 2-3 Minuten lang auf höchster Stufe in der Mikrowelle.
2 Stellen Sie eine Tasse roten Tee in die Mikrowelle und erhitzen Sie sie auf höchster Stufe.
3 Stellen Sie Orangenschalen in die Mikrowelle und erhitzen Sie sie 1 Minute lang auf höchster Stufe.

Tipps zur Reinigung

Außenseite:
Wischen Sie die Außenseite mit einem weichen, feuchten Lappen ab.

Tür und Dichtung:
Wischen Sie Tür, Fenster, Dichtung und alle angrenzenden Teile mit einem weichen, feuchten Lappen ab, um Spritzer und Flecken zu entfernen.

Funktionstasten:
Reinigen Sie die Funktionstasten mit einem leicht feuchten Lappen.

Innenwände:
Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen, feuchten Lappen. Wischen Sie auch die Abdeckung für den Wellenleiters ab, um Essensspritzer zu entfernen.

Drehteller, Drehring und Drehachse:
Waschen Sie die Teile mit Wasser und mildem Reinigungsmittel ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.

Fehlersuche und Fehlerbehebung

Bitte überprüfen Sie folgendes, bevor Sie sich an unseren Kundenservice wenden:

Stellen Sie ein Tasse Wasser (150 ml) in die Mikrowelle und schließen Sie die Tür. Sobald die Tür sicher geschlossen ist, erlischt die Innenbeleuchtung. Schalten Sie die Mikrowelle ein und lassen Sie sie eine Minute lang laufen.

- Leuchtet die Ofenlampe?
- Läuft das Kühlgebläse? Halten Sie zur Überprüfung die Hand an die Lüftungsschlitze an der Rückseite.
- Dreht sich der Glasteller? Der Teller kann sich sowohl im als auch gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Ist das Wasser nach einer Minute heiß?

Falls Sie eine dieser Fragen mit NEIN beantworten, überprüfen Sie die Steckdose und die Sicherung im Sicherungskasten. Falls Steckdose und Sicherung in Ordnung sind, kontaktieren Sie unseren Kundendienst oder einen Fachbetrieb.

Hinweise zur Entsorgung

Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Hersteller: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

CE

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2004/108/EG (EMV)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EG (LVD)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this Klarstein equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data 13
Safety Instructions 13
Produc Description and Control Panel 15
Installation 16
Getting Started 16
Function and Operation Method 17
Utensils Guideline 21
Cooking Tips 21
Cleaning and Care 22
Troubleshooting 23
Disposal Considerations 23
Declaration of Conformity 23

Technical Data

Item number	**10028130**
Power supply	230 V ~ 50 Hz
Power microwave	800 W
Power grill	1000 W
Capacity	20 L

Safety Instructions

Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference. Make sure the voltage in your living area corresponding to the one shown on the rating label of the appliance. And the wall socket is properly grounded.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- Do not overcook the food.
- Remove wire twist ties from paper or plastic bags before placing bags in the oven.
- Do not heat oil or fat for deep drying as the temperature of oil cannot be controlled.
- After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease.
- Built up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
- If materials inside the oven should smoke or ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power supply.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

To reduce the risk of explosion and sudden boiling:

- Liquids and other foods must not be heated in sealed container since they are liable to explode; Baby bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
- Use the wide mouthed container to cook liquid, and the cooked liquid should not be removed out immediately. Several moments should be waited before removing. In order to avoid possible hazards caused by delayed eruptive boiling of liquids.
- Potatoes, sausage and chestnut should be peeled or pierced before cooking. Eggs in their shell, whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a qualified technician in order to avoid a shock hazard.
- After cooking, the container is very hot. Using gloves to take out the food and avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
- Slowly lift the furthest edge of dishes cover and microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.

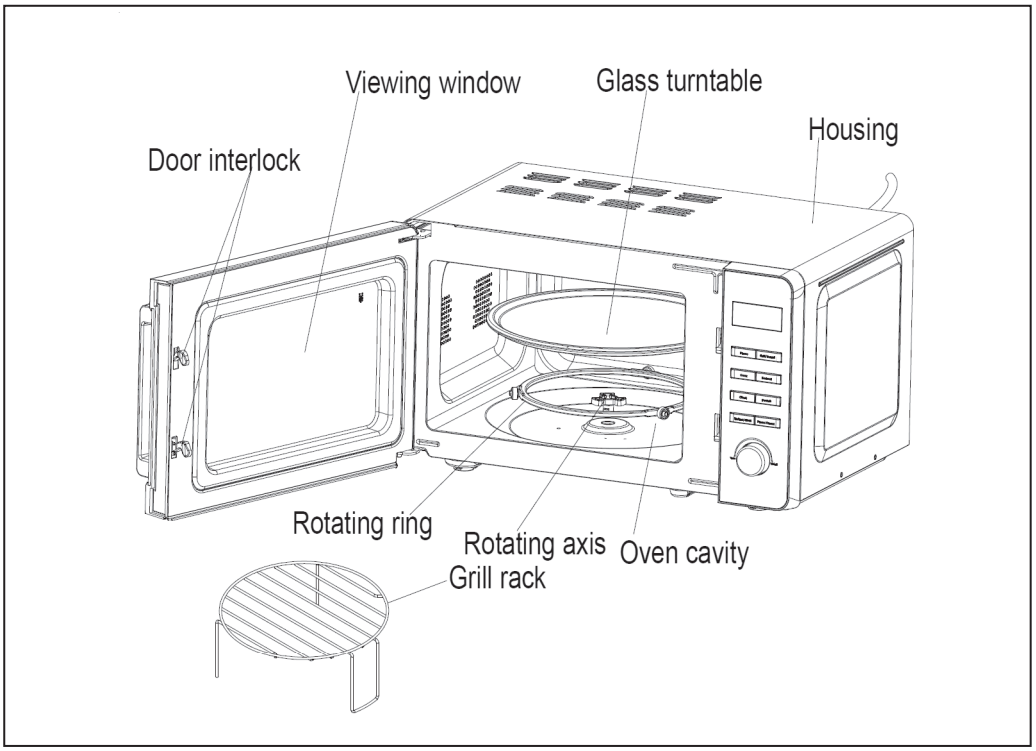
To prevent the turntable from breaking:

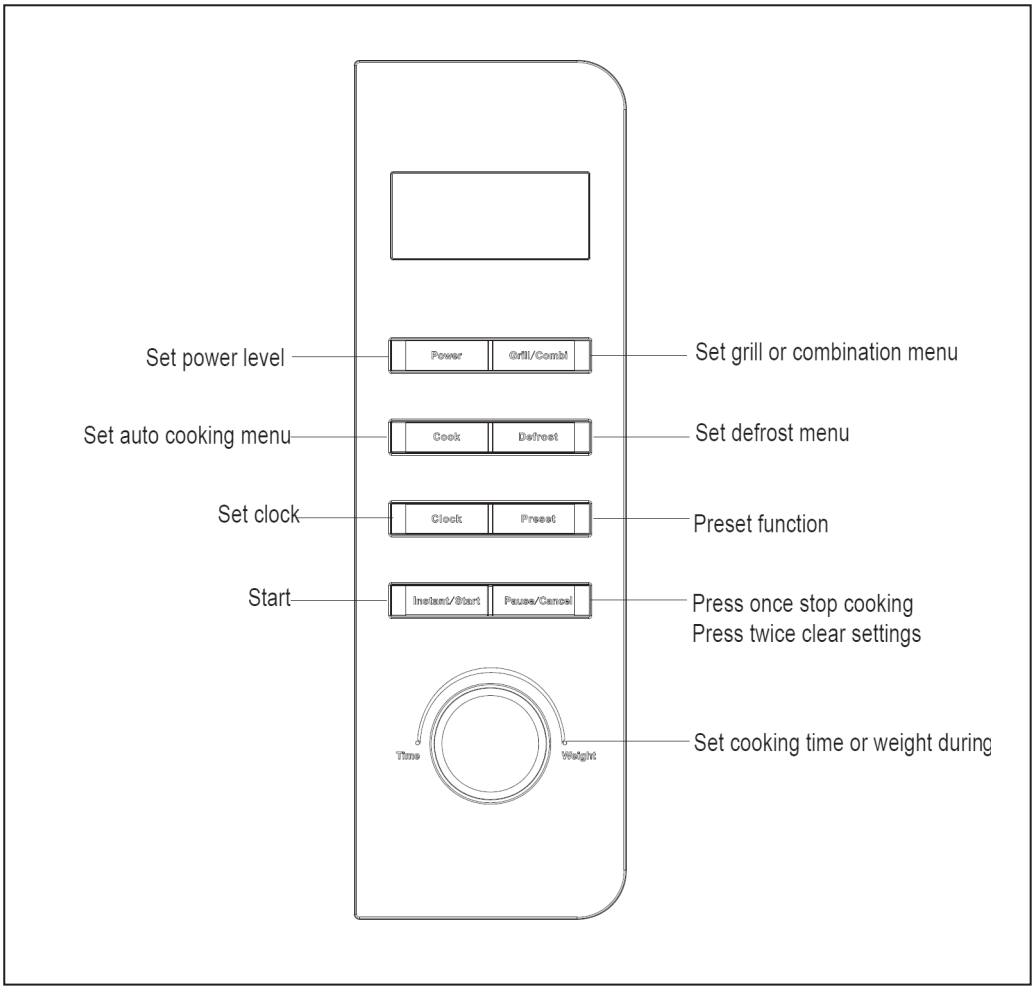
- Let the turntable cool down before cleaning.
- Do not place hot foods or utensils on the cold turntable.
- Do not place frozen foods or utensils on the hot turntable.

General Instructions

- Make sure the utensils do not touch the interior walls during cooking. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Do not store food or any other things inside the oven.
- Do not operate the oven without any liquid or food inside the oven. This would do damage the oven.
- When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- Any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
- Do not use outdoors.
- If the door or door seals are damaged or the oven is malfunctioned, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person;
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling; therefore care must be taken when handling the container.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications, such as: Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; Farm houses; By clients in hotels, motels and other residential environments; Bed and breakfast type environments.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- A steam cleaner is not to be used.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Product Description and Control Panel





KLARSTEIN

Installation

- Take out all the packing. If there is a safe film over the oven, tear it off before Use. Check carefully for damage. If any, immediately notify dealer or send to the manufacturer's service center.
- Microwave ovens must be placed under dry and non corrosiveness environments, kept away from heat and humidity, such as gas burner or water tank.
- To ensure sufficient ventilation, the distance of the back of microwave to the wall should be at least 10 cm, the side to the wall should be at least 5 cm, the free distance above the top surface at least 20 cm. the distance of the microwave to the ground should be at least 85 cm.
- The position of the oven shall be such that it is far from the TV, Radio or antenna as picture disturbance .The distance should be more than 5m.
- The appliance must be positioned so that the plug is accessible.
- The microwave oven must be operated with the door closed.
- The microwave must not be placed in a cabinet. The microwave oven is intended to be used freestanding.
- The back of the oven must be placed against a wall
- As there is manufacturing residue or oil remained on the oven cavity or heat element, it usually would smell the odor, even a slight smoke, It is normal case and would not occur after several times use, keep the door or window open to ensure good ventilation. So it is strongly recommended to set the oven to grill mode and operate dry several times.

Getting Started

The LED flashes 3 times when plugged in power supply. Then it flashes ":", prompting you to input the cooking menu and time.

Auto reminder

When your preset cooking procedure has finished, the LED Display will show End and three beeps sound will be heard to prompt you to take out food. If you do not press Pause/Cancel button once or open the door, the beep will sound at an interval of 3 minutes.

Clock setting

Clock button make it available for you to input current or preset time when ":" flashes onto LED display after plugged in, or try to skip it over to continue if unnecessary.

Example: How to set 12:30

	Steps	**Display**
1	After power-up, the colon flashes .	**:**
2	Press Clock button once.	**00:00**
3	Turn Time/Weight knob to set exact hours.	**12:00**
4	Press Clock button once again.	**12:00**
5	Turn Time/Weight knob to set exact minutes.	**12:30**
6	Press Clock button once again or wait for 5 seconds, and the numbers will go steadily.	

Function and Operation Method

Microwave cooking

This function uses for cooking and heating food. Press Power button, LED cycles to show 100P—80P—60P—40P—20P.

100P	High power	100% microwave power. Applicable for quick and thorough cooking
80P	Medium High power	80% microwave power. Applicable for medium express cooking
60P	Medium power	60% microwave power. Applicable for steaming food
40P	Medium Low power	40% microwave power. Applicable for defrosting food
20P	Low power	20% microwave power. Applicable for keeping warm

- The max time which can be set is 60 minutes. Never use the grill rack during microwave cooking. Never operate the oven empty.
- If you turn the food during operation, press the Instant/Start button once and the preset cooking procedure will continue.
- If you intend to remove the food before the preset time, you must press Pause/Cancel button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.
- You may change the cooking time during cooking. And it is recommended turning the food halfway, after you turn the food. Press Instant/Start button once to continue.
- At the maximum microwave power, the oven will automatically lower the power after a certain time of cooking to lengthen the service life.

Example: To cook at 80P for 10 minutes

	Steps	**Display**
1	After power-up, the colon flashes.	**:**
2	Select the desired microwave power by pressing Power button consecutively.	**80P**
3	Set cooking time by turning Time/Weight knob.	**10:00**
4	Press Instant/Start button to start and LED will count down to show running time.	

Grill Combi

This function use for grill food, press this button, LED Display will cycle to show G, G1, G2.

G	Grill, the heat element will be energized during operation time. Which is applicable for rolling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown color can be obtained
C1	Combination of Grill and microwave cooking. 30% of time microwave output and 70% of time grilling
C2	Combination of Grill and microwave cooking. 55% of time microwave output and 45% of time grilling

CAUTION
Risk of burns! In the mode of grill, all of the oven parts, as well as the rack and cooking containers, may become very hot. Use caution when removing any item from the oven. Use heavy potholders or oven mitts to PREVENT BURNS.

Example: To grill food with C2 cook menu for 10 minutes

	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes.	**:**
2	Press Grill/Combi button to select desired grill menu.	**C2**
3	Set cooking time by turning the Auto Cooking Time / Weight knob.	**10:00**
4	Press Instant. Start to start cooking.	

Defrost

This function use for Defrost food, Press Defrost button and the LED display will cycle to show d.1 - d.2 - d.3.

d.1	For defrosting meat, the weight range from 0.1 to 2.0 kg.
d.2	For defrosting poultry, the weight range from 0.2 to 3.0kg.
d.3	For defrosting seafood, the weight range from 0.1 to 0.9kg.

- It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform effect.
- Usually defrosting will need longer time than that of cooking the food.
- If the food can be cut by knife, the defrosting process can be considered completed.
- Microwave penetrates around 4cm into most food e. Defrosted food should be consumed as soon as possible, it is not advised to put back to fridge and freeze again.

Example: To defrost 0.4kg poultry

	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes.	**:**
2	Press Defrost button to set the food kind.	**d.2**
3	Turn Time/Weight knob to set the defrost weight.	**0.4**
4	Start cooking by pressing Instant/Start.	
5	In half way during defrosting 3 beep sound will be heard two times to prompt you turn over the food. Open the door and turn over the food. Then close the door. Press Instant/start button again to continue defrosting.	

Auto cooking

The oven has default cooking menu for simple operation. When the LED flash colon, press the Cook button and LED will cycle to show A.1, A.2 …… A.8. Choose the appropriate menu according to the food type and weight and strictly observe the directions in below table, otherwise the cooking effect will be largely influenced.

	Kind	Method
A.1	Popcorn	Suitable for popping a bag of corn, which is available in the market, weighted 85 g. Popcorn prior to completing, if the popping speed has been decreased to 1 time per 1-2 seconds you should press Pause/Cancel button to stop the popping process.
A.2	Popcorn	Same as A.1 except 100 g weight.
A.3	Pizza	Warm a piece of chilled pizza of 0.15 kg.
A.4	Beverage	Heating a cup of 250 ml liquid. The liquid temperature is about 5-10°C. Use a big mouth cup and do not seal.
A.5	Beverage	Heating a cup of 500 ml liquid. The liquid temperature is about 5-10°C. Use a big mouth cup and do not seal.
A.6	Potato	Cooking the potato strips, cut into 5 mm width and height, length. Total weight is about 0.45kg. Place the strips on a large dish and cover the dish with a thin film to prevent water loss.
A.7	Potato	Same as A.6 except the weight of potato strips is about 0.65 kg.
A.8	Fish	Suitable for steaming a fish of 0.45 kg. After the fish washed and scales removed, make a slits on the skin of fish .Put the fish on a shallow dish of 22-27 cm diameter sprinkle lightly with some ingredient and cover the dish with a thin film to prevent water loss. After cooking, stand for 2 minutes.

The temperature of food before cooking would be 20-25°C. Higher or lower temperature of the food before cooking would require increase or decrease of cooking time. The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.

Example: Steam 0.45 kg fish

	Steps	**Display**
1	After power-up, the colon flashes.	**:**
2	Press Cook button to set the cooking menu.	**A.8**
3	Start cooking by pressing Instant/Start button and LED will count down to show running time.	**6:30**

Automatic starting (delayed function)

If you do not want the menu be started immediately, you can preset the cooking menu and time and the preset menu will be automatically started at your set time. The setting will consist of 2 steps: Setting the current clock and setting the cooking menu and time.

Example: Now it is 12:30 clock, if you hope that the microwave oven will automatically start cooking with 100P microwave power for 9 minutes and 30 seconds at 14:20.

	Steps	**Display**
1	After power-up, the colon flashes.	**:**
2	Press Clock button.	**00:00**
	Setting the current clock	
3	Set hours by turning Time/Weight knob	**12:00**
4	Press Clock button again to confirm hours	**12:00**
5	Set minutes by turning Time/Weight knob	**12:30**
6	Press Clock button once or waiting for 5 seconds, and the numbers will go steady.	
	Setting the cooking menu and time	
7	Select cooking power by pressing Power button	**100P**
8	Turn Time/Weight knob to set cooking time	**9:30**
9	Press Preset button once to return to current clock.	
10	Set hours by turning Time/Weight knob	
11	Press Preset button again to confirm hours	
12	Set minutes by turning Time/Weight knob	**14:20**
13	Press Preset button to confirm the delayed menu. Now the program has been activated. And the menu will be started at 14:20.	
14	You may check the preset starting time by pressing Preset button.	

Multi-sequence cooking

To obtain best cooking result, some recipes call for different cook mode and time. You may program your personalized menu as follow.

Example: You want cook food with 100P microwave for 3 minutes then grill for 9 minutes. This is 2 sequence setting.

	Steps	**Display**
1	Press Power button to select power level.	**100P**
2	Turn Time/Weight knob to set cooking time.	**3:00**
3	Press Grill/combi button to select desired grill menu	**G**
4	Turn Time/Weight knob to set cooking time.	**9:00**
5	Start cooking by pressing Instant/Start	

- When microwave power cooking is finished, microwave oven will begin grilling operation automatically.
- Max 4 sequences can be set per time, repeat the steps.

Child lock function

Use this feature to lock the control panel when you are cleaning or so that children can not use the oven unsupervised. All the buttons are rendered inoperable in this mode. Set lock: Press and hold Pause/Cancel button about 3 seconds. Cancel lock: Press and hold Pause/Cancel button about 3 seconds.

Utensils Guideline

It is strongly recommended to use the containers which are suitable and safe for microwave cooking. Generally speaking, the containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for microwave cooking. Never use the metal containers for microwave cooking and combination cooking as spark is likely to occur. You can take the reference of below table.

Material of container	**Micro**	**Grill**	**Combi**	**Notes**
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	Can not be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the over-temperature may do damage to the film
Grill rack	No	Yes	Yes	
Metal container	No	No	No	It should not be used in microwave oven .Microwave can not penetrate through metal.
lacquer	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking
Bamboo wood and paper	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking

Cooking Tips

The following factors may affect the cooking result:

Food arrangement
Place thicker areas towards outside of dish, the thinner part towards the centre and spread it evenly. Do not overlap if possible.

Cooking time length
Start cooking with a short time setting, evaluate it after it times out and extend it according to the actual need. Over cooking may result in smoke and burns.

Cooking food evenly
Food such as chicken, hamburger or steak should be turned once during cooking. Depending on the type of food, if applicable, stir it from outside to centre of dish once or twice during cooking

Allow standing time
After cooking times out, leave the food in the oven for an adequate length of time, this allows it to complete its cooking cycle and cooling it down in a gradual manner.

Whether the food is done
Color and hardness of food help to determine if it is done, these include: Steam coming out from all parts of food, not just the edge, Joints of poultry can be moved easily, Pork or poultry shows no signs of blood and Fish is opaque and can be sliced easily with a fork.

Microwave safe plastic wrap
When cooking food with high fat content, do not allow the plastic wrap come into contact with food as it may melt

Microwave safe plastic cookware
Some microwave safe plastic cookware might not be suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Also, the preheating time specified in the dish instruction manual must not be exceeded.

Cleaning and Care

- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Remove the power cord from the wall outlet before cleaning. Don‘t immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation
- Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance
- Do not remove the waveguide cover

How get rid of strange odors

When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, Following 3 methods can get rid of them:

1 Place several lemon slices in a cup, then heat with high Micro Power for 2-3 min.
2 Place a cup of red tea in oven, then heat with high micro power.
3 Put some orange peel into oven, and then heat them with high Micro Power for 1 minute.

Tips for cleaning

Details for cleaning door seals, cavity and adjacent parts:

Exterior:
Wipe the enclosure with a dampened soft cloth

Door:
Using a dampened soft cloth, wipe clean the door and window Wipe the door seals and adjacent parts to remove any spill or spatter.

Control panel:
Wipe the control panel with a slightly dampened soft cloth

Interior walls:
Wipe clean the cavity with a dampened soft cloth. Wipe clean the waveguide cover to remove any food splashed

Turntable / Rotation ring / Rotation axis:
Wash with mild soap water. Rinse with clean water and allow drying thoroughly.

Troubleshooting

Please check the following before calling for services.

Place one cup of water (approx.150ml) in a glass measure in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if the door is closed properly. Let the oven work for 1 min.

- Does the oven lamp light?
- Does the cooling fan work? (Put your hand over the rear ventilation openings.)
- Does the turntable rotate? (The turntable can rotate clockwise or counter clockwise. This is normal.)
- Is the water inside the oven hot?

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box. If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTER APPROVED.

Disposal Considerations

According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailled information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposial service.

Declaration of Conformity

Producer: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

CE

This product is conform to the following European Directives:
2004/108/EC (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EC (LVD)

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni d'installazione e di utilizzo del dispositivo e di seguirle per evitare eventuali danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Indice

Dati tecnici 24
Avvertenze di sicurezza 24
Descrizione del prodotto e pannello di controllo 26
Installazione 27
Messa in funzione 27
Programmi e funzioni 28
Stoviglie da utilizzare 32
Consigli pratici 32
Pulizia e manutenzione 33
Ricerca e risoluzione dei problemi 34
Avvertenze per lo smaltimento 34
Dichiarazione di conformità 34

Dati tecnici

Numero articolo	**10028130**
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Potenza del microonde	800 W
Potenza del grill	1000 W
Capacità	20 L

Avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente tutte le indicazioni e conservare il presente libretto d'istruzioni per consultazioni future. Per evitare il pericolo di scosse elettriche, in caso di guasto o malfunzionamento, collegare il dispositivo ad una presa dotata di messa a terra. Collegare il dispositivo solo a prese che corrispondono alla tensione indicata.

Per ridurre il pericolo d'incendio nella camera di cottura:

- Non surriscaldare gli alimenti.
- Rimuovere le chiusure in metallo dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel microonde.
- Non friggere alimenti con olio nel microonde poiché la temperatura è difficile da controllare.
- Pulire il microonde dopo ogni utilizzo con un panno umido, passare in seguito un panno asciutto per eliminare lo sporco e il grasso. I residui di sporco possono surriscaldarsi e prendere fuoco.
- Nel caso in cui dei componenti all'interno prendano fuoco, lasciare chiuso lo sportello, spegnere il microonde e staccare la spina.
- Nel caso in cui si riscaldino alimenti in recipienti di plastica, prestare attenzione che gli alimenti non si brucino.

Per evitare esplosioni o ebollizione improvvisa:

- Non riscaldare i cibi liquidi in recipienti chiusi poiché possono esplodere. Lo stesso vale per i biberon con tappo di chiusura.
- Usare recipienti dotati di ampia apertura, non togliere subito le bevande calde ma attendere un po' per evitare di scottarsi.
- Sbucciare o tagliare a pezzi le patate, i wurstel e le castagne prima di introdurli nel microonde. Non cuocere nel microonde le uova crude e le uova sode poiché potrebbero esplodere.
- Mescolare bene il contenuto del biberon e gli alimenti per bambini. Assicurarsi che non siano troppo caldi, per evitare scottature.
- Nel caso in cui il cavo sia danneggiato deve essere sostituito dal produttore, da un centro assistenza specializzato o da una persona qualificata.
- Utilizzare guanti da forno per non scottarsi quando si estrae il recipiente dal microonde poiché questo è molto caldo.
- Aprire con cura e ad una certa distanza il recipiente degli alimenti e i sacchetti di popcorn per evitare di bruciarsi in viso.

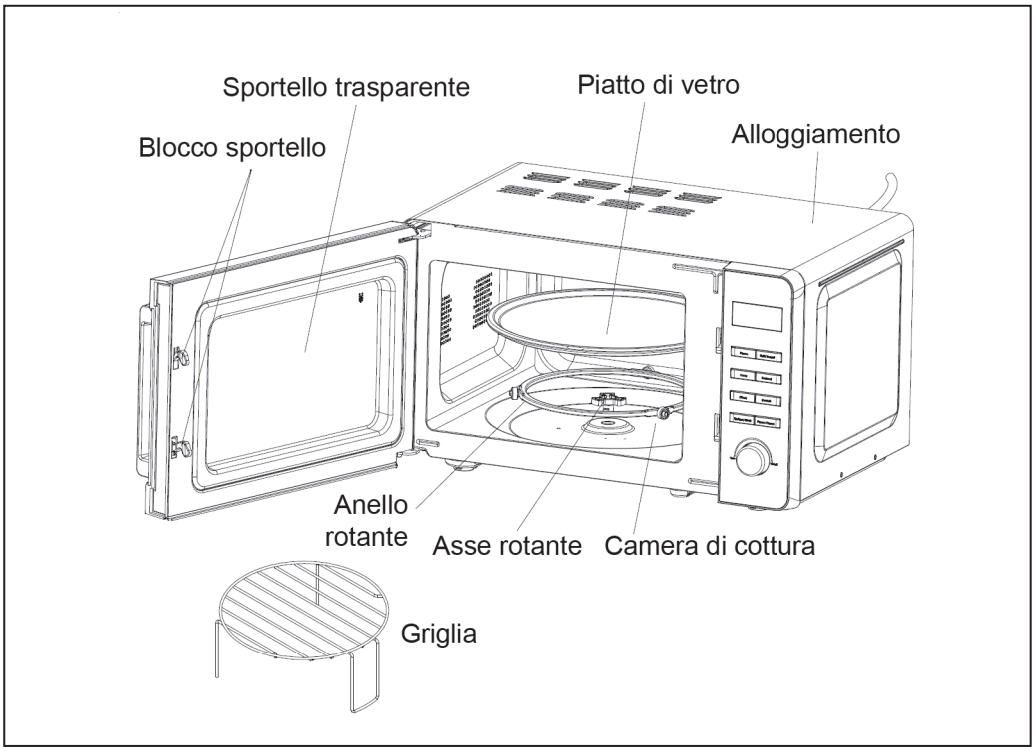
Per evitare che si rompa il piatto girevole:

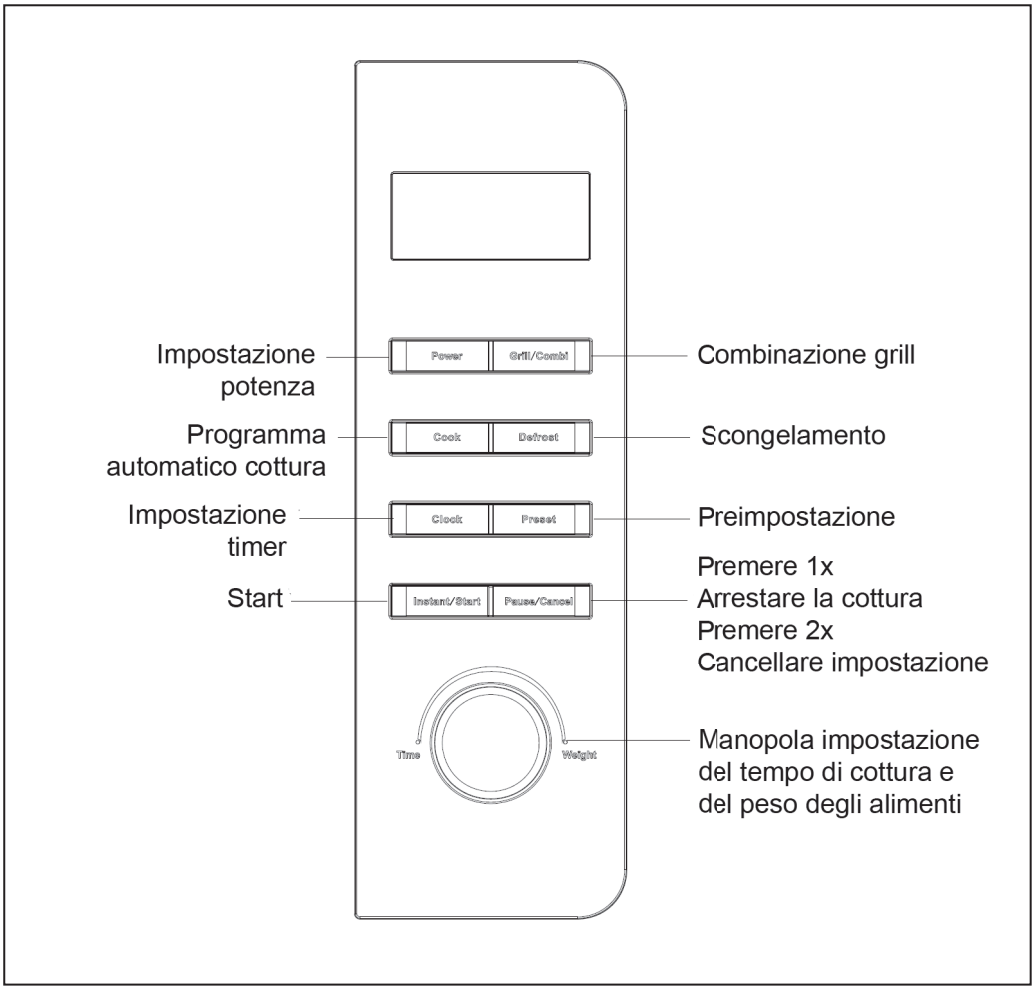
- Lasciare raffreddare il piatto girevole prima di pulirlo.
- Non mettere alimenti o recipienti caldi sul piatto girevole freddo.
- Non mettere alimenti o recipienti congelati sul piatto girevole caldo.

Avvertenze generali di sicurezza

- Assicurarsi che le stoviglie non tocchino le pareti del microonde.
- Utilizzare solo recipienti adatti al microonde.
- Non stipare alimenti o altri oggetti nel microonde.
- Non lasciare il microonde incustodito in presenza di bambini quando questo è in funzione.
- Utilizzare solo accessori originali.
- Utilizzare il microonde solo in ambienti domestici.
- Se lo sportello o la guarnizione sono danneggiati, non usare il microonde, ma farlo riparare da un centro assistenza specializzato.
- Non tentare di riparare il microonde autonomamente. Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale specializzato.
- Nel caso in cui fuoriesca del fumo, staccare la spina e tenere lo sportello chiuso, per spegnere eventuali fiamme.
- Riscaldare liquidi può comportare un'ebollizione improvvisa. Prestare la massima attenzione quando si toglie il recipiente.
- Non utilizzare sostanze abrasive o raschietti metallici per la pulizia dello sportello in modo da non graffiare o scheggiare il vetro.
- Non utilizzare il microonde con un timer esterno o con una presa con telecomando.
- Il microonde non è destinato ad un uso commerciale ma ad un uso in ambienti domestici e simili.
- Il microonde serve a riscaldare alimenti e bevande. Riscaldare abiti, scarpe, borse per l'acqua calda e panni è causa di ferite e incendi.
- I bambini, le persone con capacità motorie e mentali limitate possono utilizzare il microonde solo se un supervisore ha prima illustrato loro le funzioni e le norme di sicurezza da rispettare. Prestare attenzione che i bambini non giochino con il microonde.
- Non utilizzare per la pulizia del microonde pulitori a vapore.
- Non toccare le parti calde del microonde come lo sportello o altre parti interne quando è in funzione: queste infatti possono diventare molto calde.

Descrizione del prodotto e pannello di controllo





Installazione

- Rimuovere il materiale d'imballaggio e assicurarsi che il microonde non sia danneggiato. Nel caso in cui sia danneggiato, contattare il nostro servizio clienti.
- Riporre il microonde in luogo fresco e asciutto al riparo da influssi esterni e da fonti di calore e umidità.
- Per garantire un'adeguata circolazione dell'aria, la distanza tra la parte posteriore del microonde e la parete deve essere di almeno 10 cm. La distanza con altri oggetti deve essere di 5 cm ai lati e di e di 20 cm sopra.
- Tenere la tv, la radio o l'antenna ad almeno 5 metri di distanza dal microonde in modo che questo non interferisca con il segnale.
- La spina deve essere sempre di facile accesso per poterla staccare prontamente in caso di emergenza.
- Lo sportello del microonde deve essere chiuso quando questo è in funzione.
- Non collocare il microonde in armadi o stipetti chiusi, ma garantire un'adeguata circolazione dell'aria intorno al microonde.
- La parte posteriore del microonde deve essere rivolta verso la parete.
- Per motivi di produzione, nella camera di cottura e sulle resistenze ci sono residui di olio che causano la fuoruscita dl fumo. Non si tratta di un malfunzionamento. Prima di utilizzare il microonde per la prima volta, selezionare in modalità grill e lasciarlo in funzione vuoto. Ripetere l'operazione qualche volta fino alla scomparsa della fuoriuscita di fumo.

Messa in funzione

Nel momento in cui si inserisce la spina nella presa, il display lampeggia 3 volte. In seguito sul display appare „:" e segnala che è possibile selezionare un programma e impostare il timer.

Funzione automatica di avviso

Al termine di un programma preimpostato, sul display compare "End". Il dispositivo emette 3 segnali acustici che segnalano che è possibile togliere l'alimento dal microonde. Se non si preme il tasto Pause/Cancel, il microonde emetterà un segnale acustico ogni 3 minuti.

Impostare il timer

Per impostare il timer, premere il tasto Clock. Saltare questo passaggio, se non si intende impostare il timer.

Esempio: Ecco come impostare il timer ad esempio sulle 12:30

	Istruzioni	**Display**
1.	Dopo aver inserito la spina, il display lampeggia.	**:**
2	Premere una volta il tasto Clock.	**00:00**
3	Girare la manopola per impostare l'ora.	**12:00**
4	Premere il tasto Clock per confermare.	**12:00**
5	Girare la manopola per impostare i minuti.	**12:30**
6	Premere ancora una volta il tasto Clock e attendere 5 secondi fino all'attivazione della funzione.	

Programmi e funzioni

Cottura a microonde

Premere ripetutamente il tasto Power. Il display a LED mostra i seguenti programmi nella sequenza: 100P – 80P – 60P – 40P – 20P.

100P	Potenza massima	Potenza 100%. Per una cottura rapida.
80P	Potenza medio - alta	Potenza 80%. Per una cottura media.
60P	Potenza media	Potenza 60%. Per cottura a vapore.
40P	Potenza medio - bassa	Potenza 40%. Per scongelare gli alimenti.
20P	Potenza minima	Potenza 20%. Per mantenere caldi gli alimenti.

- Il tempo massimo impostabile è di 60 minuti.
- Non usare la griglia durante la cottura a microonde.
- Non azionare il microonde vuoto.
- Se durante la cottura si desidera girare gli alimenti, premere Instant/Start per interrompere e proseguire la cottura.
- Se si desidera interrompere il timer, premere Pause/Cancel per evitare che il programma riprenda automaticamente al prossimo utilizzo.
- E' possibile modificare il tempo di cottura durante l'utilizzo. Si consiglia di girare l'alimento a metà cottura. Premere infine Instant/Start per continuare il procedimento.
- Nel caso in cui venga impostata la potenza massima, dopo un determinato tempo la potenza viene ridotta automaticamente per garantire una lunga durata di vita del microonde.

Esempio: 10 minuti di cottura con l'80% di potenza

	Istruzioni	**Display**
1	Dopo aver inserito la spina, il display inizia a lampeggiare.	**:**
2	Selezionare la potenza desiderata, premendo ripetutamente il tasto Power.	**80P**
3	Impostare il tempo di cottura girando la manopola.	**10:00**
4	Premere Instant/Start: sul display appare il tempo rimanente.	

ATTENZIONE

Pericolo d'incendio! Nella modalità grill tutte le parti del forno, la griglia e tutte i recipienti sono molto caldi. Utilizzare i guanti da forno per non scottarsi.

G	Grill. Durante il funzionamento è accesa solo la resistenza. Questo programma è adatto alla cottura di carne di maiale o bovina, wurstel o ali di pollo.
G1	Combinazione grill-microonde: 30% del tempo la cottura avviene con il microonde, il 70% del tempo con il grill.
G2	Combinazione grill-microonde: 55% del tempo la cottura avviene con il microonde, il 45% del tempo con il grill.

ATTENZIONE

Pericolo d'incendio! Nella modalità grill tutte le parti del forno, la griglia e tutte i recipienti sono molto caldi. Utilizzare i guanti da forno per non scottarsi.

Esempio: usare il grill per 10 minuti con il programma G2

	Istruzioni	Display
1	Dopo aver inserito la spina, il display inizia a lampeggiare.	**:**
2	Premere ripetutamente il tasto grill/combi e selezionare il programma desiderato.	**G2**
3	Impostare il timer girando la manopola.	**10:00**
4	Premere Instant/Start: sul display compare il tempo rimanente.	

Scongelamento

Usare questo programma per scongelare gli alimenti. Premere ripetutamente il tasto Defrost per selezionare uno dei seguenti programmi.

d.1	Per scongelare carne con un peso compreso tra 0.1 – 2.0 kg
d.2	Per scongelare pollame con un peso compreso tra 0.2 -3.0 kg
d.3	Per scongelare frutti di mare con un peso compreso tra 0.1 - 0.9 kg

- Girare l'alimento per scongelarlo in modo uniforme.
- La procedura di scongelamento è generalmente più lunga rispetto a quella di cottura.
- L'alimento è scongelato appena è possibile tagliarlo con un coltello.
- Le microonde penetrano nell'alimento fino a 4 cm.
- Consumare subito l'alimento scongelato. Si consiglia di non congelarlo una seconda volta.

Esempio: scongelare 0.4 kg di pollame

	Istruzioni	Display
1	Dopo aver inserito la spina, il display inizia a lampeggiare.	**:**
2	Premere ripetutamente il tasto Defrost e selezionare il programma desiderato.	**d.2**
3	Impostare il peso girando la manopola.	**0.4**
4	Premere Instant/Start per attivare la funzione scongelamento.	
5	Trascorsa la metà del tempo, il microonde emette due segnali acustici che avvisano di girare l'alimento. Premere nuovamente Instant/Start per continuare a scongelare.	

Cottura automatica

Il microonde dispone di programmi predefiniti per diverse tipologie di alimenti. Appena sul display inizia a lampeggiare ":", premere ripetutamente il tasto Cook, per selezionare uno dei programmi contenuti nella seguente tabella. Scegliere il programma in base alla tipologia di alimenti e al peso e attenersi alle seguenti indicazioni.

	Alimento	Indicazioni per la preparazione
A.1	Popcorn	Funzione adatta per preparare un sacchetto di popcorn dal peso di 85 g. I popcorn sono pronti appena la velocità dello scoppiettio aumenta improvvisamente ogni 1-2 secondi. Premere Pause/Cancel per terminare il procedimento.
A.2	Popcorn	Seguire la procedura contenuta in A.1 ma per 100 g di popcorn.
A.3	Pizza	Per riscaldare un pezzo di pizza congelato dal peso di 150 g.
A.4	Bevande	Per riscaldare 250 ml di liquidi. Si consiglia di riscaldare ad una temperatura di 5-10 gradi. Utilizzare una tazza senza coperchio.
A.6	Patate	Per cuocere 450 g di patate tagliate a pezzi di 5 cm di altezza, larghezza e lunghezza. Mettere le patate su un piatto grande e coprirlo con un coperchio adatto al microonde per evitare la fuoriuscita dell'acqua.
A.7	Patate	Seguire la procedura contenuta in A.6 ma per 650 g di patate.
A.8	Pesce	Funzione adatta per cuocere a vapore il pesce dal peso di 450 g. Rimuovere le lische e la pelle. Mettere il pesce su un piatto grande con diametro di 22-27 cm. Coprire il pesce con erbe e spezie e coprirlo con un coperchio adatto al microonde per evitare la fuoriuscita dell'acqua. Lasciare riposare il pesce per 2 minuti al termine della cottura.
A.8	Fisch	Geeignet zum Dünsten von Fisch mit einem Gewicht von 450 g. Entfernen Sie nach dem Waschen die Gräten und ritzen Sie die Haut ein. Legen Sie den Fisch auf einen großen Teller mit einem Durchmesser von 22-27 cm. Bedecken Sie den Fisch mit einigen Kräutern und Gewürzen und decken Sie ihn ab mit einer mikrowellentauglichen Abdeckhaube ab, um Wasserverlust zu verhindern. Lassen Sie den Fisch nach dem Garen noch 2 Minuten stehen.

La temperatura dell'alimento dovrebbe essere compresa tra i 20 e i 25 gradi. Se prima della cottura l'alimento è più caldo o più freddo, regolare il tempo di cottura. Il risultato dipende dalla temperatura, dal peso e dalla forma dell'alimento. Per gli alimenti non contenuti nella tabella, regolare il tempo di cottura manualmente in modo da ottenere dei risultati ottimali.

Esempio: Cuocere a vapore 450 g di pesce

	Istruzioni	Display
1	Dopo aver inserito la spina, il display inizia a lampeggiare.	**:**
2	Premere ripetutamente il tasto Cook e selezionare il programma desiderato.	**A.8**
3	Premere Instant/Start. Sul display appare il tempo di cottura e il tempo rimanente.	**6:30**

Cottura automatica con Start programmato

Se non si desidera cuocere subito l'alimento, è possibile selezionare un programma predefinito che si attiva all'ora desiderata.

Esempio: sono le 12:30 e si desidera che il microonde si attivi alle 14:20 e resti in funzione per 9 minuti e 30 secondi con potenza 100%.

	Istruzioni	**Display**
1	Dopo aver inserito la spina, il display inizia a lampeggiare.	**:**
2	Premere il tasto Clock.	**00:00**
	Impostare l'ora effettiva	
3	Impostare l'ora con la manopola.	**12:00**
4	Premere il tasto Clock per confermare.	**12:00**
5	Impostare i minuti con la manopola.	**12:30**
6	Premere nuovamente Clock: dopo 5 secondi il timer è impostato.	
	Impostare il programma di cottura	
7	Selezionare il programma di cottura premendo ripetutamente il tasto Power.	**100P**
8	Usare la manopola per impostare il tempo di cottura.	**9:30**
9	Premere il tasto Preset per tornare all'ora effettiva.	
10	Impostare con la manopola l'ora di avvio del timer.	
11	Premere Preset per confermare.	
12	Impostare con la manopola i minuti.	
13	Premere ancora una volta Preset, per confermare le impostazioni. Il programma ora è attivo e si avvia alle 14:20.	
14	E' possibile visualizzare in qualsiasi momento l'ora di avvio del timer premendo Preset.	

Cottura combinata

Per ottenere dei risultati ottimali, alcuni piatti necessitano della combinazione di diversi programmi e tempi di cottura. Seguire le seguenti istruzioni per impostare il programma di cottura combinata.

Esempio: si desidera cuocere l'alimento per 3 minuti con il 100% di potenza, infine si desidera attivare il grill per 9 minuti.

	Istruzioni	**Display**
1	Premere ripetutamente il tasto Power e selezionare 100P.	**100P**
2	Impostare il tempo di cottura desiderato girando la manopola.	**3:00**
3	Premere Grill/Combi e selezionare il programma per il grill.	**G**
4	Impostare il tempo di cottura con il grill girando la manopola.	**9:00**
5	Attivare la cottura premendo il tasto Instant/Start.	

Blocco tasti

Usare questa funzione in presenza di bambini per bloccare i tasti quando il microonde è in funzione. Per attivare il blocco tasti, tenere premuto il tasto Pause/Cancel per 3 secondi. Per disattivare il blocco tasti, tenere premuto il tasto Pause/Cancel per 3 secondi.

Stoviglie da utilizzare

Si consiglia di utilizzare solo contenitori adatti al microonde come contenitori in ceramica, in vetro e in plastica resistenti al calore. Non usare recipienti in metallo per cuocere e arrostire, poiché le scintille potrebbero causare incendi. Attenersi alle indicazioni contenute nella tabella sottostante:

Materiale	**Micro-onde**	**Grill**	**Combi-nazione**	**Indicazioni**
Ceramica resistente al calore	si	si	si	Usare solo stoviglie in ceramica non smaltate prive di bordi in metallo.
Plastica resistente al calore	si	no	no	Non adatta a tempi lunghi di cottura.
Vetro resistente al calore	si	si	si	Solo vetro resistente al calore.
Pellicola protettiva in plastica	si	no	no	Non usare la pellicola protettiva se si cuoce carne, poiché le elevate temperature potrebbero danneggiare la pellicola.
Griglia	no	si	si	
Recipiente in metallo	no	no	no	Non utilizzare recipienti in metallo, poiché le microonde non possono penetrare nel metallo.
Recipiente smaltato	no	no	no	Poco resistente al calore. Non adatto alle alte temperature.
Recipienti di bambù e di carta	no	no	no	Poco resistenti al calore. Non adatti alle alte temperature.

Consigli pratici

I seguenti fattori possono influire negativamente sul risultato:

La disposizione degli alimenti
Collocare gli alimenti più grandi ai bordi del contenitore e quelli più piccoli nel mezzo e distribuirli in modo uniforme. Prestare attenzione a non sovrapporli l'uno all'altro.

Tempo di cottura
Iniziare con un tempo di cottura breve. Controllare il risultato e impostare il timer. Un tempo di cottura eccessivo può causare la fuoriuscita di fumo e incendio.

Cottura uniforme
Si consiglia di girare alimenti come pollo, hamburger o bistecche durante la cottura. Girare gli alimenti una o due volte dal bordo verso il centro e viceversa.

Tempo di riposo
Dopo la cottura lasciare riposare l'alimento nel microonde in modo che si possa raffreddare gradualmente.

Consistenza degli alimenti
Il colore e la solidità dell'alimento servono a stabilire quando questo è pronto. Ciò è deducibile anche dal fatto che il vapore fuoriesce da ogni parte, che le ali di pollo si possono tagliare con facilità, che la carne non sanguina e che il pesce si può spezzettare facilmente con la forchetta.

Pellicole adatte al microonde
Se si cuociono alimenti contenenti grassi, prestare attenzione che il cibo non entri in contatto con la pellicola affinché questa non si sciolga.

Recipienti in plastica adatti al microonde
Alcuni recipienti non sono adatti per la cottura di alimenti molto grassi oppure contenenti molto zucchero. Prestare attenzione alle indicazioni fornite nella tabella sopra sui sulle stoviglie da utilizzare.

Pulizia e manutenzione

- Pulire regolarmente il microonde e rimuovere i residui di cibo.
- Prima di effettuare la pulizia, staccare sempre la spina dalla presa.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Una pulizia non regolare è causa di usura del microonde e riduce la sua durata.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, benzina, polvere abrasiva o spugnette abrasive per pulire il microonde.
- Non smontare mai il microonde.

Ecco come eliminare gli odori sgradevoli

Dopo un po' che si utilizza il microonde, possono sentirsi odori sgradevoli. Ecco come eliminarli in tre semplici passi:

1 Tagliare un limone e riscaldarlo in una tazza per 2-3 minuti impostando la potenza massima.
2 Mettere una tazza di tè rosso nel microonde e riscaldarlo impostando la potenza massima.
3 Riscaldare delle bucce di arancia nel microonde per 1 minuto impostando la potenza massima.

Consigli per la pulizia

Parte esterna:
Lavare la parte esterna con un panno morbido e umido.

Sportello e guarnizione:
Lavare lo sportello, la guarnizione e le parti intorno con un panno morbido e umido, per rimuovere schizzi e macchie.

Tasti:
Pulire i tasti con un panno leggermente umido.

Parte interna:
Pulire la parte interna con un panno morbido e umido. Lavare anche il rivestimento della guida d'onda, in modo da rimuovere eventuali residui.

Piatto girevole, anello girevole e asse girevole:
Lavare questi componenti con acqua e con un detergente non aggressivo e far asciugare completamente.

Ricerca e risoluzione dei problemi

Si prega di fare la seguente verifica prima di rivolgersi al nostro servizio clienti:

Mettere una tazza d'acqua (150 ml) nel microonde e chiudere lo sportello. Non appena lo sportello è ben chiuso, la luce interna lampeggia. Accendere il microonde e lasciarlo in funzione per un minuto.

- La spia del forno lampeggia?
- La ventola di raffreddamento funziona? Mettere la mano nella parte posteriore del microonde per verificare.
- Il piatto girevole funziona? Può girare sia in senso antiorario che orario?
- L'acqua dopo un minuto è calda?

Nel caso in cui la risposta ad una di queste domande sia NO, controllare la presa e il fusibile. Se la presa e il fusibile non sono danneggiati, contattare il nostro servizio clienti o rivolgersi ad un centro assistenza specializzato.

Smaltimento

Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti sulla raccolta separata di dispositivi elettrici e elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità

Produttore: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

CE

Questo prodotto e conforme alle seguenti direttive europee:
2004/108/CE (EMC)
2011/65/UE (RoHS)
2006/95/CE (LVD)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil Klarstein. Veuillez lire attentivement les instructions de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages techniques. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Données techniques 35
Consignes de sécurité 35
Aperçu de l'appareil et panneau de commande 37
Installation 38
Mise en marche 38
Programmes et fonctions 39
Indications sur le type de récipients 43
Conseils culinaires 43
Nettoyage et entretien 44
Résolution des problèmes 45
Informations sur le recyclage 45
Déclaration de conformité 45

Données techniques

Numéro d'article	**10028130**
Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz
Puissance du four à micro-ondes	800 W
Puissance du gril	1 000 W
Capacité	20 litres

Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement toutes les consignes et conserver ce mode d'emploi pour d'éventuelles consultations ultérieures. Pour réduire le risque d'électrocution due à une anomalie ou à un dysfonctionnement, l'appareil doit être branché à une prise de terre. S'assurer que la tension indiquée sur l'appareil correspond à l'alimentation électrique de votre secteur.

Réduire le risque d'incendie dans l'espace de cuisson :

- Ne pas surchauffer les aliments.
- Retirer les attaches métalliques et agrafes des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans l'appareil.
- Ne pas utiliser le four pour faire chauffer de l'huile ou de la graisse à frire, car sa température est difficile à contrôler.
- Après chaque utilisation, nettoyer le four avec un chiffon mouillé pour retirer les saletés et les résidus de graisse. Essuyer ensuite avec un chiffon sec. Les résidus peuvent surchauffer et s'enflammer.
- En cas de dégagement de fumée ou de départ de feu, laisser la porte fermée, éteindre l'appareil et le débrancher.
- Ne pas le laisser le four sans surveillance lorsqu'un plat dans un récipient en plastique est réchauffé.

Eviter une explosion ou une possible ébullition :

- Ne pas faire chauffer des liquides dans des récipients hermétiquement fermés, tels que des biberons équipés d'un bouchon à vis, ou une explosion risque de survenir.
- Utiliser des récipients munis d'une grande ouverture et patienter quelques instants avant de retirer les liquides du four à micro-ondes pour éviter de se brûler.
- Éplucher et couper les pommes de terre, saucisses et marrons avant de les placer dans le micro-ondes. Ne pas faire chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille, car ils pourraient exploser, et ce même après leur cuisson.
- Bien mélanger le contenu des biberons et des petits pots pour nouveau-nés. Vérifier la température avant de le donner à votre enfant pour éviter toute brûlure.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, seul le fabricant, un atelier qualifié ou un spécialiste est habilité à le remplacer.
- Utiliser des maniques pour sortir les récipients brûlants de l'appareil et ainsi éviter que la vapeur d'eau ne vous ébouillante.
- Retirer les couvercles et ouvrir les sachets de pop-corn avec précaution, en commençant par le côté opposé à votre visage pour éviter de vous brûler.

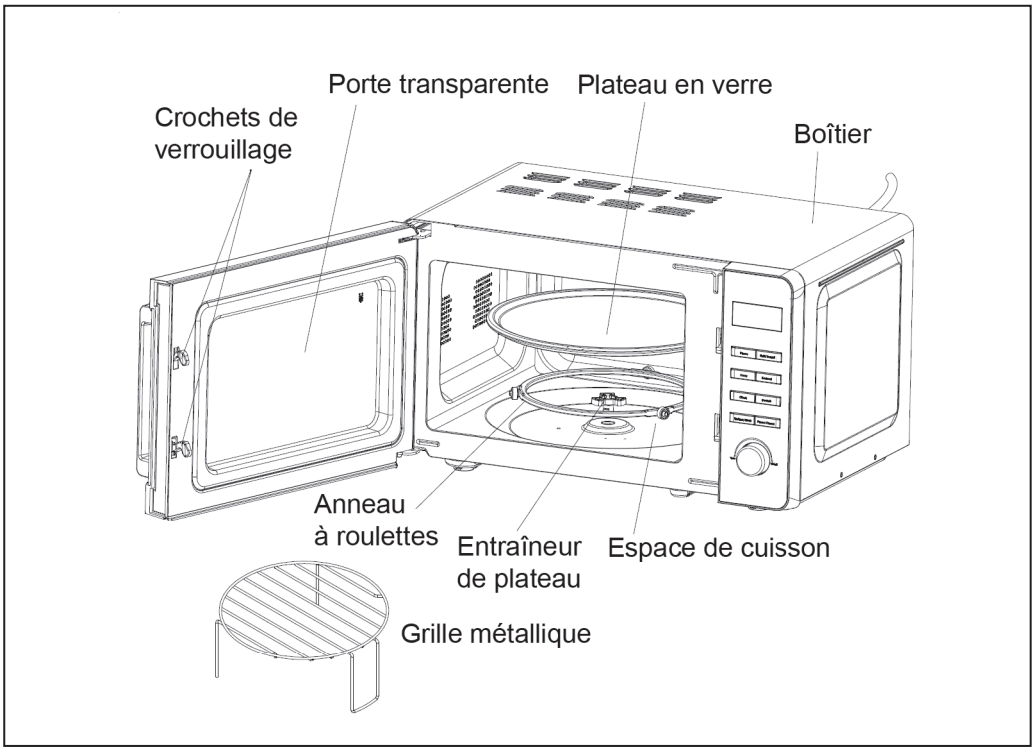
Éviter que le plateau en verre ne se brise :

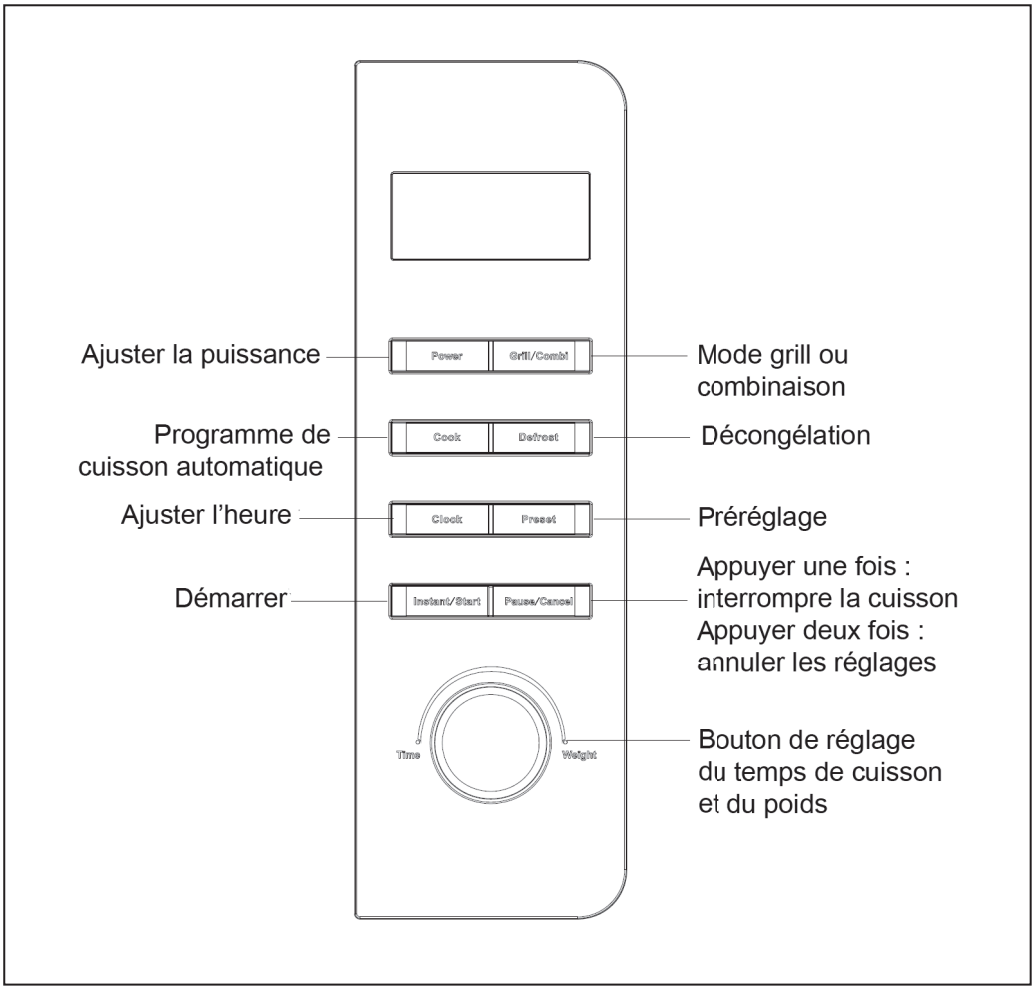
- Laisser le plateau en verre refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pas poser d'aliments ou de récipients brûlants sur le plateau en verre froid.
- Ne pas poser d'aliments ou de récipients congelés sur le plateau en verre chaud.

Consignes générales de sécurité :

- Veiller à ce que les récipients ne touchent pas les parois internes de l'appareil.
- N'utiliser que des récipients adaptés aux fours à micro-ondes.
- Ne ranger aucun aliment ou objet dans l'appareil.
- Ne pas utiliser le four à micro-onde à vide, car cela peut causer des dommages.
- Surveiller les enfants présents lors de l'utilisation de l'appareil.
- N'utiliser que les accessoires fournis par le fabricant.
- N'utiliser l'appareil qu'en intérieur.
- Ne pas utiliser le four à micro-ondes si la porte ou les joints sont endommagés. Les faire réparer par un spécialiste.
- Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même. Seul un professionnel est autorisé à effectuer les réparations nécessaires.
- En cas de dégagement de fumée, débrancher l'appareil et maintenir la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- Faire chauffer des aliments liquides au four à micro-ondes peut entraîner une ébullition. Manier donc le récipient avec prudence.
- Pour nettoyer la porte, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou un grattoir métallique.
- Ne pas utiliser de minuteur externe ou de prise télécommandée.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais à un usage domestique.
- Cet appareil a été conçu pour faire chauffer des aliments. Faire chauffer des vêtements, des chaussons, des bouillottes et des éponges peut provoquer des blessures ou incendies.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne pas nettoyer le four à micro-ondes avec un jet à vapeur.
- Ne pas toucher la porte ou les parties chauffantes internes de l'appareil tant que celui-ci est en marche.

Aperçu de l’appareil et panneau de commande





KLARSTEIN

Installation

- Retirer tous les éléments d'emballage et vérifier l'état de l'appareil. S'il est endommagé, contacter le service après-vente.
- Installer le four à micro-ondes dans un endroit sec, loin de toute humidité et de toute source de chaleur.
- Pour garantir une ventilation suffisante, maintenir un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, de 5 cm sur les côtés et de 20 cm au-dessus de l'appareil.
- Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences avec votre radio, votre téléviseur ou tout autre équipement similaire. Le placer à une distance d'au moins 5 mètres de ces appareils.
- La fiche doit être facilement accessible afin de pouvoir être débranchée le plus vite possible en cas d'urgence.
- Lorsque le four à micro-ondes est en marche, sa porte doit toujours rester fermée.
- Ne pas placer le four à micro-ondes dans un placard ou une étagère fermée.
- La partie arrière du four à micro-ondes doit se trouver face au mur.
- Des résidus d'huile de fabrication peuvent se trouver à l'intérieur du four et sur la résistance, et brûleront au bout de quelques instants. Ce n'est en aucun cas un dysfonctionnement. Avant sa première utilisation, laisser le four tourner à vide en mode Gril, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de dégagements de fumée.

Mise en marche

Mémoire automatique

Lorsque le programme sélectionné s'achève, le message « End » s'affiche. Un bip est alors émis trois fois pour signaler que la nourriture peut être retirée. Si vous n'appuyez pas sur la touche Pause/Cancel ou que vous n'ouvrez pas la porte, le bip continuera de sonner toutes les 3 minutes.

Réglage de l'heure

Brancher l'appareil puis appuyer sur la touche CLOCK pour régler l'heure ou le temps de cuisson. Si vous n'en avez pas l'utilité, il est possible de sauter cette étape.

Exemple : régler l'heure à 12h30

	Étapes	**Affichage**
1	Brancher l'appareil. L'écran se met à clignoter.	**:**
2	Appuyer sur la touche CLOCK	**00:00**
3	Tourner le bouton de réglage pour régler les heures.	**12:00**
4	Appuyer une nouvelle fois sur la touche CLOCK pour confirmer l'heure choisie et passer aux minutes.	**12:00**
5	Tourner le bouton de réglage pour régler les minutes.	**12:30**
6	Appuyer sur la touche CLOCK et attendre 5 secondes pour que l'entrée s'affiche.	

Programmes et fonctions

Cuisson au four à micro-ondes

Appuyer plusieurs fois sur la touche POWER. Le témoin lumineux indique les options dans l'ordre suivant : 100P – 80P – 60P – 40P – 20P.

100P	Puissance élevée	Puissance à 100 %. Pour une réchauffer rapidement.
80P	Puissance moyenne-élevée	Puissance à 80 %. Pour une réchauffer à vitesse moyenne.
60P	Puissance moyenne	Puissance à 60 %. Pour une cuisson à la vapeur.
40P	Puissance moyenne-faible	Puissance à 40 %. Pour décongeler les aliments.
20P	Puissance faible	Puissance à 20 %. Pour maintenir au chaud les aliments.

- La durée de cuisson maximale est de 60 minutes.
- Lorsque la fonction micro-ondes est sélectionnée, ne pas utiliser la grille métallique.
- Ne pas utiliser le four à micro-ondes à vide.
- Pour retourner les aliments lors de la cuisson, appuyer sur la touche Instant/Start. Le programme s'arrête. Appuyer une nouvelle fois sur la touche pour reprendre la cuisson.
- Pour arrêter un programme en cours, appuyer sur le bouton Pause/Cancel. Ainsi, le programme ne reprendra pas son cycle de manière inattendue lors de la prochaine utilisation.
- Le temps de minuterie peut être modifié lors de la cuisson.
- Il est préférable de remuer ou de retourner les aliments au milieu du temps de la cuisson. Pour redémarrer le programme, appuyer sur le bouton Instant/Start.
- Si la puissance sélectionnée est la plus élevée, le four à micro-ondes la réduira automatiquement après un certain temps pour rallonger la durée de vie de l'appareil.

Exemple : 10 minutes de cuisson à une puissance de 80 %

	Étapes	**Affichage**
1	Brancher l'appareil. L'écran se met à clignoter.	**:**
2	Sélectionner la puissance de votre choix en appuyant plusieurs fois sur la touche POWER.	**P-80**
3	Tourner le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.	**10:00**
4	Appuyer sur la touche Instant/Start. Le minuteur se met en route.	

Mode de cuisson combiné : gril + micro-ondes

Utiliser cette fonction pour faire griller les aliments. Appuyer plusieurs fois sur la touche GRIL pour sélectionner l'un des programmes suivant :

G	Gril. Seul l'élément chauffant est activé. Ce programme est parfait pour la préparation de fines tranches de viande de porc ou de bœuf roulées, de saucisses ou d'ailes de poulet croustillantes.
C1	Combinaison gril/micro-ondes. Répartition du temps de cuisson : 30 % au micro-ondes, 70 % au gril.
C2	Combinaison gril/micro-ondes. Répartition du temps cuisson : 55 % au micro-ondes, 45 % au gril.

ATTENTION
Risque de brûlure ! En mode gril, la porte, la poignée, la grille métallique et les récipients deviennent très chauds. Utiliser des maniques pour éviter de se brûler.

Exemple : 10 minutes de cuisson au gril avec le programme C2

	Étapes	Affichage
1	Brancher l'appareil. L'écran se met à clignoter.	**:**
2	Sélectionner le programme de votre choix en appuyant plusieurs fois sur la touche Grill/Combi .	**C2**
3	Tourner le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.	**10:00**
4	Appuyer sur la touche Instant/Start. Le minuteur se met en route.	

Décongeler

Utiliser cette fonction pour décongeler des aliments. Appuyer plusieurs fois sur la touche DEFROST pour sélectionner l'un des programmes de décongélation suivant :

d.1	Pour décongeler de la viande de 100 g à 2 kg.
d.2	Pour décongeler de la volaille de 200 g à 3 kg.
d.3	Pour décongeler des fruits de mer 100 g à 900 g.

- Tourner les aliments pendant la décongélation pour que cette dernière soit uniforme.
- La décongélation dure en général plus longtemps que la cuisson.
- Dès que les aliments peuvent être coupés avec un couteau, cela signifie qu'ils sont décongelés.
- Les micro-ondes pénètrent jusqu'à 4 cm dans les aliments.
- Consommer l'aliment décongelé rapidement. Ne pas recongeler.

Exemple : décongeler 400 g de volaille

	Étapes	Affichage
1	Brancher l'appareil. L'écran se met à clignoter.	**:**
2	Sélectionner le programme de votre choix en appuyant plusieurs fois sur la touche DEFROST.	**d.2**
3	Tourner le bouton de réglage pour régler le poids.	**0.4**
4	Appuyer sur la touche Instant/Start pour lancer la décongélation.	
5	Lorsque la moitié du temps s'est écoulée, deux bips sont émis pour vous rappeler de retourner vos aliments. Ouvrir la porte et les retourner. Appuyer une nouvelle fois sur la touche Instant/Start pour que le programme reprenne.	

Cuisson automatique

Le four à micro-ondes dispose de différents programmes que vous pouvez sélectionner en fonction du type d'aliments cuisinés et de leur poids. Dès que l'affichage « : » se met à clignoter, appuyer plusieurs fois sur la touche COOK pour choisir l'un des programmes indiqués ci-dessous. Veiller à respecter les consignes qui suivent.

	Aliments	**Consignes de préparation**
A.1	Pop-corn	Indiqué pour un sachet de pop-corn pour micro-ondes de 85 g. Le pop-corn est prêt dès que les grains de maïs éclatent une fois toutes les 1 ou 2 secondes. Appuyer sur la touche Pause/Cancel pour mettre fin au programme.
A.2	Pop-corn	Même procédé pour 100 g de pop-corn
A.3	Pizza	Indiqué pour réchauffer une part de pizza de 150 g.
A.4	Boissons	Indiqué pour réchauffer des liquides de 250 ml. Leur température de départ doit être de 5 à 10 °C. Utiliser une tasse sans couvercle.
A.5	Boissons	Indiqué pour réchauffer des liquides de 500 ml. Leur température de départ doit être de 5 à 10 °C. Utiliser une tasse sans couvercle.
A.6	Pommes de terre	Indiqué pour la cuisson de 450 g de pommes de terre en morceaux. La longueur, largeur et hauteur de ces derniers ne doit pas dépasser 5 cm. Placer les morceaux de pommes de terre dans une grande assiette. Les recouvrir avec une cloche à micro-ondes pour éviter qu'elles ne se déshydratent.
A.7	Pommes de terre	Même procédé pour 650 g de pommes de terre.
A.8	Poisson	Indiqué pour la cuisson à la vapeur de 450 g de poisson. Après avoir lavé le poisson, retirer les arêtes et la peau. Placer le poisson dans une assiette de 22 à 27 cm de diamètre. Le parsemer d'herbes et de condiments puis le recouvrir avec une cloche à micro-ondes pour éviter qu'il ne se déshydrate. Laisser reposer pendant 2 minutes après la cuisson.

La température des aliments avant leur cuisson doit être d'environ 20 à 25 °C. Si les aliments sont à une température plus basse ou plus élevée, le temps de cuisson doit être adapté. Le résultat dépend en grande partie de la température, du poids et du type d'aliment. Dans le cas où les aliments sont différents des indications ci-dessus, le temps de cuisson peut être adapté pour obtenir un meilleur résultat.

Exemple : cuire 450 g de poisson à la vapeur

	Étapes	**Affichage**
1	Brancher l'appareil. L'écran se met à clignoter.	**:**
2	Sélectionner le programme de votre choix en appuyant plusieurs fois sur la touche COOK.	**A.8**
3	Appuyer sur la touche Instant/Start. L'écran affiche le temps de cuisson puis la minuterie se met en marche.	**6 :30**

Cuisson automatique à démarrage différé

Si vous ne voulez pas faire cuire les aliments tout de suite, vous pouvez prérégler un programme pour qu'il débute à l'heure que vous désirez.

Exemple : il est 12h30 et vous désirez que le four à micro-ondes se mette en marche à 14h20 pendant 9 minutes et 30 secondes à une puissance de 100 %.

	Étapes	Affichage
1	Brancher l'appareil. L'écran se met à clignoter.	**:**
2	Appuyer sur la touche CLOCK.	**00:00**
	Régler l'heure actuelle	
3	Tourner le bouton de réglage pour régler les heures.	**12:00**
4	Appuyer sur le bouton CLOCK pour confirmer l'heure choisie.	**12:00**
5	Tourner le bouton de réglage pour régler les minutes.	**12:30**
6	Appuyer une nouvelle fois sur le bouton CLOCK et attendre 5 secondes pour que l'heure soit enregistrée.	
	Régler le programme de cuisson	
7	Sélectionner le programme de cuisson de votre choix en appuyant plusieurs fois sur la touche POWER.	**100P**
8	Tourner le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.	**9:30**
9	Appuyer sur la touche PRESET pour revenir à l'affichage de l'heure.	
10	Tourner le bouton de réglage pour régler l'heure de démarrage du minuteur.	
11	Appuyer sur la touche PRESET pour confirmer le réglage effectué.	
12	Tourner le bouton de réglage pour régler les minutes de démarrage du minuteur.	**14 :20**
13	Appuyer une fois de plus sur la touche PRESET pour confirmer le réglage effectué. Le programme est activé et se mettra en marche à 14h20	
14	Appuyer sur la touche PRESET pour afficher l'heure du lancement du programme.	

Combiner les cuissons

Pour un meilleur résultat, certains plats requièrent la combinaison de différents programmes et de temps de cuisson. Pour cela, suivre les étapes décrites dans l'exemple suivant :

Exemple : faire cuire un plat pendant 3 minutes à une puissance de 100 % puis le faire griller pendant 9 minutes.

	Étapes	Affichage
1	Appuyer plusieurs fois sur la touche POWER et choisir l'option « 100P ».	**100P**
2	Tourner le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.	**3:00**
3	Appuyer sur la touche Grill/Combi et choisir la fonction gril.	**G**
4	Tourner le bouton de réglage pour ajuster le temps du gril.	**9:00**
5	Appuyer sur la touche Instant/Start pour lancer la cuisson.	

Sécurité enfants

Votre four à micro-ondes est équipé d'une sécurité enfants qui permet de le verrouiller afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habilitée ne puisse le faire fonctionner accidentellement. Pour l'activer, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Pause/Cancel. Pour la désactiver, appuyer une nouvelle fois sur cette touche pendant 3 secondes.

Indications sur le type de récipients

Utiliser uniquement des récipients adaptés aux fours à micro-ondes. Utiliser des récipients en céramique résistante à la chaleur, des récipients en verre ou des récipients en plastique adaptés au four à micro-ondes. Ne pas utiliser de récipients métalliques pour la cuisson ou pour le gril : ils risquent de produire des étincelles. Consulter le tableau ci-dessous pour plus d'informations.

Type de récipients	**Micro-ondes**	**Gril**	**Combi-naison**	**Remarques**
Céramique résistante à la chaleur	oui	oui	oui	Ne pas utiliser de récipients en céramique émaillée ou avec des rebords métalliques.
Plastique résistant à la chaleur	oui	non	non	Ne pas utiliser pour de longues cuissons au four à micro-ondes.
Verre résistant à la chaleur	oui	oui	oui	
Cloche à micro-ondes en plastique	oui	non	non	Ne pas utiliser de cloche en plastique lors de la cuisson de viandes ou de côtelettes. Les températures élevées peuvent l'endommager.
Grille métallique	non	oui	non	
Récipient en métal	non	non	non	Ne jamais utiliser de récipient en métal. Les micro-ondes ne passent pas à travers.
Récipients laqués	non	non	non	Très peu résistants à la chaleur. Ne peuvent être utilisés pour des températures élevées.
Vaisselle en bambou ou en papier	oui	non	non	Très peu résistants à la chaleur. Ne peuvent être utilisés pour des températures élevées.

Conseils culinaires

Les facteurs suivants ont une influence sur le résultat de la cuisson.

La disposition des aliments
Placer les gros morceaux sur les bords du récipient et les morceaux plus fins au centre. Les disposer uniformément. Ne pas placer les aliments les uns sur les autres.

Temps de cuisson
Commencer avec un temps de cuisson court. Évaluer le résultat de la cuisson et ajuster le temps en conséquence. Une surcuisson des aliments peut provoquer des émanations de fumée et des incendies.

Cuisson
Remuer les aliments en les poussant une ou deux fois du bord jusqu'au centre du récipient, puis à l'inverse. Les aliments, tels que le poulet, les hamburgers ou les steaks, doivent être retournés lors de la cuisson.

Temps de repos
Une fois la cuisson terminée, laisser les aliments reposer un court moment dans le four à micro-ondes pour qu'ils puissent refroidir progressivement.

Consistance des aliments
La couleur et la consistance aident à savoir si les aliments sont cuits. Quelques signes indiquent que la nourriture est prête : la vapeur s'échappe de tous les côtés, l'articulation des morceaux de volaille bouge facilement, le sang des morceaux de viande ne coule plus, le poisson est opaque et peut être coupé à l'aide d'une fourchette.

Film plastique pour micro-ondes
Lorsque des aliments ayant une haute teneur en graisse sont cuits, le film plastique ne doit pas rentrer en contact avec la nourriture ou il fondra.

Récipient en plastique pour micro-ondes
Certains récipients en plastique ne sont pas adéquats pour la cuisson d'aliments ayant une haute teneur en graisse ou en sucre. Respecter les indications fournies dans la section sur les récipients de cuisson.

Nettoyage et entretien

- Nettoyer le four régulièrement et retirer les résidus de nourriture.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- L'appareil s'use plus vide et sa durée de vie est plus courte lorsqu'il n'est pas nettoyé régulièrement.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, d'essence, de poudre à récurer ou d'éponge en métal pour nettoyer l'appareil.
- Ne jamais ouvrir le boîtier.

Éliminer les odeurs désagréables

Si l'appareil a été utilisé pendant une période prolongée, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Utiliser les trois méthodes qui suivent pour éliminer toute odeur désagréable :

1 Couper un citron en morceaux, les placer dans une tasse puis faire chauffer au four à micro-ondes pendant 2 à 3 minutes à la puissance la plus élevée.
2 Placer une tasse de thé rouge dans le four à micro-ondes et faire chauffer à la puissance la plus élevée.
3 Placer des épluchures d'orange dans le four à micro-ondes et faire chauffer pendant une minute à la puissance la plus élevée.

Astuces pour le nettoyage

Surface extérieure :
Essuyer la partie externe de l'appareil avec un chiffon doux et humide.

Joints de la porte :
Essuyer la porte, la fenêtre, les joints et toutes les parties autour avec un chiffon doux et humide pour éliminer les éclaboussures et les taches.

Touches de fonction :
Nettoyer les touches de fonction avec un chiffon doux et humide.

Parois intérieures :
Nettoyer les surfaces internes de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Essuyer également le panneau protecteur du guide d'onde pour éliminer les éclaboussures.

Plateau, anneau à roulette, entraîneur du plateau :
Nettoyer ces parties avec de l'eau et un détergent puis laisser sécher complètement.

Résolution des problèmes

En cas de dysfonctionnements, veuillez suivre les indications suivantes avant d'appeler notre service client :

Placer un verre d'eau (150 ml) dans le four à micro-ondes et fermer la porte. Dès que celle-ci est correctement fermée, la lumière de l'intérieur s'éteint. Mettre en marche l'appareil et le laisser fonctionner une minute.

- La lumière fonctionne-t-elle ?
- Le ventilateur tourne-t-il ? Pour vérifier, placer votre main devant les fentes d'aération située à l'arrière du four à micro-ondes.
- Le plateau tourne-t-il ? Ce dernier doit tourner dans les sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Est-ce que l'eau est plus chaude après une minute ?

Dans le cas où l'une de ces questions obtient une réponse négative, vérifier si l'appareil est bien branché et si la boîte à fusibles est en parfait état. Si tout est en ordre, contacter notre service client ou un atelier spécialisé.

Informations sur le recyclage

Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité

Fabricant: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

CE

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2004/108/CE (CEM)
2011/65/UE (RoHS)
2006/95/CE (LVD)

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Índice

Datos técnicos 46
Indicaciones de seguridad 46
Descripción del aparato y panel de control 48
Instalación 49
Puesta en funcionamiento 49
Programas y funciones 50
Indicaciones sobre la vajilla recomendada 54
Consejos de cocción 54
Limpieza y cuidado 55
Detección y resolución de problemas 56
Indicaciones para la retirada del aparato 56
Declaración de conformidad 56

Datos técnicos

Número de artículo	**10028130**
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz
Potencia modo microondas	800 W
Potencia modo grill	1000 W
Capacidad	20 l

Indicaciones de seguridad

Lea atentamente las siguientes indicaciones y conserve este manual para consultas posteriores. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica provocada por una avería o un mal funcionamiento, el microondas deberá estar conectado a una toma de corriente con toma de tierra. Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión del mismo.

Para evitar el riesgo de incendio en el interior del microondas:

- No caliente la comida más de lo necesario.
- Retire los cierres y las pinzas de metal de las bolsas de plástico y papel antes de introducirlas en el microondas.
- No caliente aceite ni manteca en el microondas, su temperatura es difícil de controlar.
- Limpie el microondas después de cada uso con un paño húmedo y séquelo con un paño seco para retirar la suciedad y las salpicaduras de grasa. Los restos de comida y suciedad pueden calentarse en exceso y prender fuego.
- Si algún tipo de material comienza a arder o a echar humo, deje la puerta del microondas cerrada, apague el aparato y desenchúfelo.
- Si quiere calentar alimentos en recipientes de plástico, vigile el proceso en todo momento para evitar que se provoque fuego.

Para evitar riesgo de explosión y ebullición repentina:

- No caliente los líquidos en recipientes cerrados, podrían explotar. Entre estos recipientes se incluyen, por supuesto, biberones con la tapa puesta.
- Para cocinar, utilice recipientes con gran abertura y no retire los líquidos calientes inmediatamente. Espere unos minutos para evitar quemarse con el líquido hirviendo.
- Las patatas, las salchichas y las castañas deben pelarse o cortarse antes de cocinarlas en el microondas. Los huevos crudos o duros con cáscara no deben meterse en el microondas, pues pueden explotar incluso después de haber terminado el proceso de cocción.
- Mezcle bien el contenido de los biberones y recipientes con papilla y compruebe que la temperatura es adecuada antes de darle la comida al bebé para que no se queme.
- Si el cable de alimentación está dañado deberá ser sustituido por el fabricante o por un servicio técnico o especialista autorizados.
- Tras el proceso de cocción el recipiente está muy caliente. Utilice guantes de cocina para retirar el recipiente y evitar así quemarse con el vapor generado.
- Abra las tapas de recipientes y las bolsas de palomitas por el extremo más alejado para no quemarse el rostro.

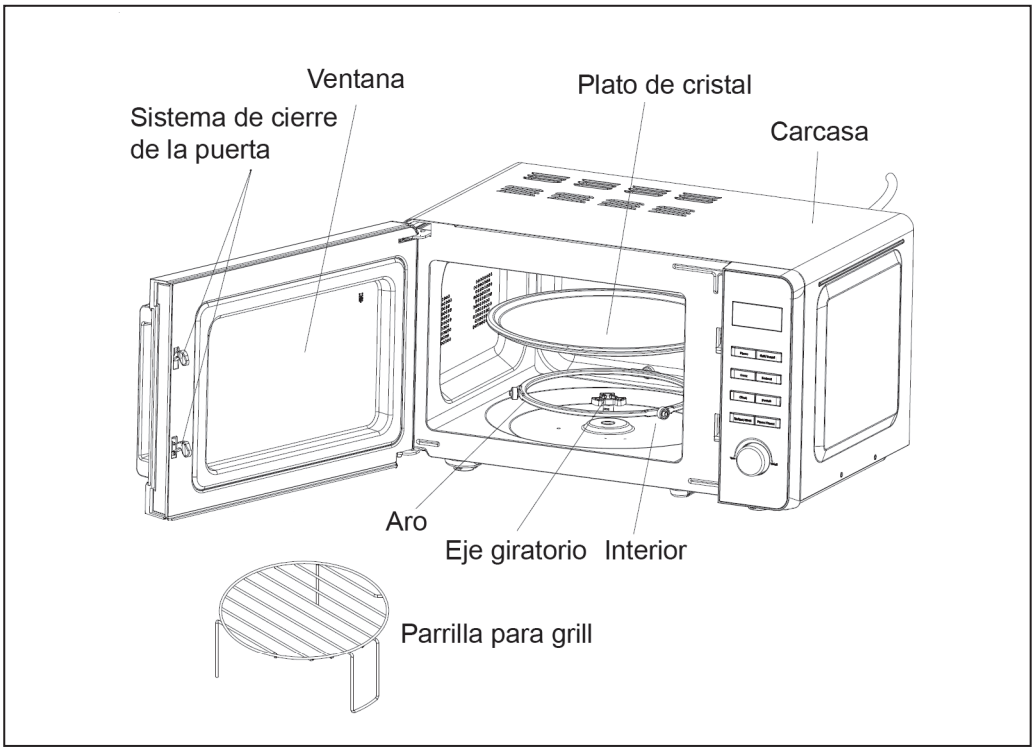
Para evitar estallidos en el plato giratorio:

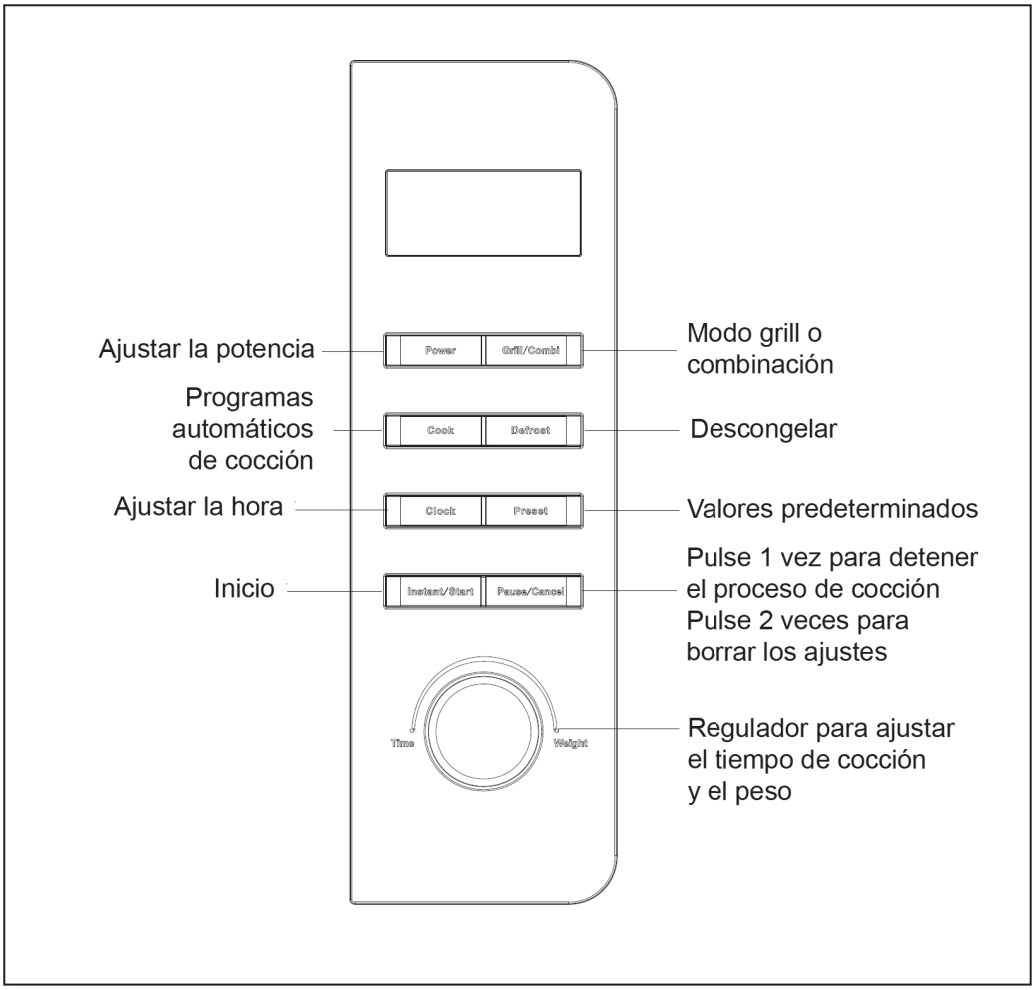
- Deje que el plato se enfríe antes de limpiarlo.
- No coloque comida o recipientes calientes sobre el plato cuando esté frío.
- No coloque comida o recipientes congelados sobre el plato cuando esté caliente.

Indicaciones generales de seguridad

- Asegúrese de que la vajilla no toca las paredes del interior del microondas.
- Utilice solamente recipientes aptos para microondas.
- No almacene comida ni ningún otro objeto en el microondas.
- No utilice el microondas vacío, podría averiarse.
- Cuando utilice el microondas, no lo deje sin supervisión si hay niños presentes.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- Utilice el microondas solamente en espacios cerrados.
- Si la puerta o las juntas están dañadas, no utilice el microondas; contacte en su lugar con un servicio técnico para que lo repare.
- No intente reparar el aparato usted mismo. Cualquier reparación deberá ser realizada por personal cualificado.
- Si el aparato comienza a echar humo, desenchúfelo inmediatamente y mantenga cerrada la puerta para sofocar posibles llamas.
- El calentamiento de líquidos puede provocar una ebullición repentina. Tenga cuidado al retirar el recipiente.
- Para limpiar la puerta no utilice productos abrasivos ni rascadores metálicos, podría romper o rayar el cristal.
- No utilice el microondas con un temporizador externo o una toma de corriente con control remoto.
- Este aparato no está indicado para un uso comercial sino para un uso doméstico o similar.
- El microondas se ha concebido para calentar alimentos y bebidas. En ningún caso podrá utilizarse para calentar ropa, calzado, bolsas de agua caliente ni esponjas, pues podría provocar lesiones o un incendio.
- Los niños y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si previamente han recibido instrucciones sobre su funcionamiento y sobre las indicaciones de seguridad y se han familiarizado con sus funciones. Asegúrese de que los niños no juegan con el aparato.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el microondas.
- No toque piezas del microondas, la puerta o elementos que alcanzan temperaturas altas durante el funcionamiento del mismo, podría quemarse.

Descripción del aparato y panel de control





Instalación

- Retire todo el material de embalaje y compruebe que el aparato no presenta ningún daño. Si detecta alguna anomalía, contacte con el servicio de atención al cliente.
- Coloque el aparato en un lugar seco protegido de efectos externos nocivos y lejos de fuentes de calor y de humedad.
- Para garantizar una circulación suficiente de aire, coloque el microondas a una distancia de al menos 10 cm con respecto a la pared. Además, deberá dejar unos 5 cm de separación en los laterales con respecto a otros objetos y 20 cm en la parte superior.
- Mantenga el microondas al menos a 5 metros de distancia de televisores, radios o antenas para evitar interferencias en la señal.
- El enchufe debe estar siempre accesible para poder deconectarlo de la toma de corriente en casos de emergencia.
- La puerta del microondas debe estar cerrada durante el funcionamiento del microondas.
- No instale el microondas en armarios o estanterías cerradas. El aparato debe estar colocado de manera independiente.
- La parte trasera del aparato debe orientarse a la pared.
- A causa del proceso de fabricación encontrará algo de aceite en el interior del microondas que se evaporará transcurrido un tiempo. No se preocupe por este fenómeno, es totalmente normal. Antes de utilizar el aparato por primera vez, active el modo grill varias veces hasta que el humo desaparezca.

Puesta en funcionamiento

Cuando enchufe el aparato, el display parpadeará tres veces. A continuación aparecerá ":" para indicar que debe seleccionar un programa y un tiempo de cocción.

Recordatorio automático

Al finalizar un programa, en el display aparecerá "End". Un triple pitido le recuerda que debe retirar la comida. Si no abre la puerta o pulsa Pause/Cancel, cada tres minutos el microondas emitirá un pitido.

Ajustar la hora

Con el botón Clock puede ajustar la hora actual o la de un programa una vez haya enchufado el microondas. Si no lo necesita, puede ignorar esta función.

Ejemplo: cómo ajustar la hora a las 12:30

	Pasos	**Display**
1	Tras enchufar el aparato el display parpadea	**:**
2	Pulse una vez el botón Clock	**00:00**
3	Gire el regulador para ajustar la hora	**12:00**
4	Pulse el botón Clock para confirmar	**12:00**
5	Gire el regulador para ajustar los minutos	**12:30**
6	Pulse de nuevo el botón Clock y espere 5 segundos hasta que se hayan guardado los cambios.	

Programas y funciones

Cocinar con el microondas

Pulse varias veces el botón Power. El LED le indicará las siguientes opciones: 100P – 80P – 60P – 40P – 20P.

100P	Potencia alta	100 % de potencia para calentamiento muy rápido.
80P	Potencia media-alta	80 % de potencia para calentamiento rápido.
60P	Potencia media	60 % de potencia para cocción.
40P	Potencia media-baja	40 % de potencia para descongelar.
20P	Potencia baja	20 % de potencia para mantener el calor.

- El tiempo máximo programable es de 60 minutos.
- Cuando utilice el aparato en modo microondas, no utilice la parrilla.
- No encienda el microondas si está vacío.
- Si necesita darle la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción, pulse Instant/Start para poder continuar con el proceso.
- Si quiere retirar los alimentos antes de que haya transcurrido todo el tiempo seleccionado, pulse Pause/Cancel para interrumpir el proceso de cocción y para evitar que el programa se inicie accidentalmente la próxima vez que utilice el microondas.
- Puede modificar el tiempo de cocción con el microondas en funcionamiento. Le recomendamos que dé la vuelta a los alimentos en la mitad del proceso. Pulse Instant/Start para continuar con el proceso de coción.
- Si pone en marcha el microondas a toda potencia, el aparato la reducirá automáticamente tras un periodo de tiempo determinado para alargar su vida útil.

Ejemplo: cocinar durante 10 minutos al 80 % de potencia

	Pasos	**Display**
1	Tras enchufar el aparato el display parpadea.	**:**
2	Seleccione la potencia deseada pulsando varias veces el botón Power.	**80P**
3	Programe el tiempo de cocción girando el regulador.	**10:00**
4	Pulse Instant/Start y comenzará la cuenta atrás del tiempo.	

Modo grill y combinación

Con la función grill puede gratinar alimentos. Pulse varias veces el botón grill para seleccionar uno de los siguientes programas:

G	Grill. Durante el funcionamiento de este modo solo estará encendido el calefactor del microondas. Este programa es adecuado para preparar carne de ternera o cerdo en filetes finos, salchichas o alitas de pollo.
C1	Combinación de grill y microondas. El 30 % del tiempo se activa el modo microondas y el 70 % el modo grill.
C2	Combinación de grill y microondas. El 55 % del tiempo se activa el modo microondas y el 45 % el modo grill.

ATENCIÓN
Riesgo de quemaduras. En el modo grill todas las partes, incluidos la rejilla y los recipientes, alcanzan temperaturas muy altas. Utlice guantes de cocina para no quemarse.

Ejemplo: gratinar 10 minutos en el programa C2

	Pasos	Display
1	Tras enchufar el aparato el display parpadea.	**:**
2	Pulse varias veces el botón Grill/Combi y seleccione el programa deseado.	**C2**
3	Programe el tiempo de cocción con el regulador.	**10:00**
4	Pulse Instant/Start y comenzará la cuenta atrás del tiempo.	

Descongelar alimentos

Utilice este programa para descongelar alimentos congelados. Pulse varias veces el botón Defrost para elegir uno de los siguientes programas de descongelación.

d.1	Para descongelar carne con un peso de entre 0,1 y 2 kg.
d.2	Para descongelar carne de ave con un peso de entre 0,2 y 3 kg.
d.3	Para descongelar marisco con un peso de entre 0,1 y 0,9 kg.

- Dele la vuelta al alimento durante el proceso de descongelación para que este sea homogéneo.
- El proceso de descongelación dura normalmente un poco más que el de cocción en el microondas.
- Cuando el alimento pueda cortarse con un cuchillo, estará descongelado.
- Las microondas penetran hasta 4 cm en el alimento.
- Consuma el producto descongelado inmediatamente. No se recomienda volver a congelar el alimento.

Ejemplo: descongelar 0,4 kg de carne de ave

	Pasos	Display
1	Tras enchufar el aparato el display parpadea.	**:**
2	Pulse varias veces el botón Defrost y seleccione el programa que desea.	**d.2**
3	Seleccione el peso con el regulador.	**0.4**
4	Pulse Instant/Start para comenzar con el proceso.	
5	Una vez transcurrido la mitad del tiempo, el microondas emitirá dos pitidos para recordarle que debe darle al vuelta a la comida. Abra la puerta y voltee los alimentos. Pulse de nuevo Instant/Start para continuar con el proceso de descongelación.	

Programas automáticos de cocción

El microondas cuenta con programas predeterminados para distintos alimentos. En cuanto aparezca ":" en el display, pulse varias veces el botón Cook para seleccionar uno de los programas descritos a continuación. Seleccione el programa en función del tipo de alimento y del peso y siga las indicaciones correspondientes.

	Alimento	**Consejos de preparación**
A.1	Palomitas	Apto para una bolsa de palomitas de microondas con un peso de 85 g. Las palomitas estarán listas cuando explote una palomita cada 1-2 segundos. Pulse el botón Pause/Cancel para finalizar el proceso.
A.2	Palomitas	Idéntico a A.1 pero para 100 g de palomitas.
A.3	Pizza	Caliente un trozo de pizza fría con un peso de 150 g.
A.4	Bebidas	Para calentar 250 ml de líquido. La temperatura de inicio del líquido debe estar compredida entre 5-10 °C. Utilice una taza con una gran abertura sin tapa.
A.5	Bebidas	Para calentar 500 ml de líquido. La temperatura de inicio del líquido debe estar compredida entre 5-10 °C. Utilice una taza con una gran abertura sin tapa.
A.6	Patatas	Para cocinar 450 g de patatas cortadas en dados de 5 cm. Coloque los dados en un plato grande y cúbralos con una tapa para microondas para evitar que pierdan agua.
A.7	Patatas	Idéntico al punto A.6 pero para 650 g de patatas.
A.8	Pescado	Adecuado para cocinar hasta 450 g de pescado. Retire las espinas y la piel tras lavar el pescado. Coloque el pescado en un plato grande, con un diámetro de 22-27 cm. Esparza algunas hierbas y especias por encima del pescado y ponga a continuación la tapa para microondas para evitar que pierda agua. Deje que el pescado repose durante 2 minutos cuando haya concluido el proceso de cocción.

La temperatura de los alimentos utilizados antes del proceso de cocción debe estar comprendida entre 20-25 °C. Si los alimentos están a una temperatura inferior o superior, deberá ajustar el tiempo. El resultado depende en gran medida del peso y de la forma del alimento. Si el alimento no encaja en ninguno de los modos predeterminados, ajuste el tiempo manualmente para conseguir el mejor resultado.

Ejemplo: cocinar 450 g de pescado

	Pasos	**Display**
1	Tras enchufar el aparato el display parpadea.	**:**
2	Pulse varias veces el botón Cook y seleccione el programa que desee.	**A.8**
3	Pulse Instant/Start. El display indica el tiempo de cocción y se inicia la cuenta atrás.	**6:30**

Cocción automática con inicio programado

Si no quiere preparar la comida inmediatamente puede seleccionar un programa predeterminado que se inicie en el momento que desee.

Ejemplo: son las 12:30 y quiere que el microondas se inicie a las 14:20 durante 9 minutos y 30 segundos al 100 % de potencia.

	Pasos	**Display**
1	Tras enchufar el aparato el display parpadea.	**:**
2	Pulse el botón Clock.	**00:00**
	Indique la hora actual	
3	Ajuste la hora con el regulador.	**12:00**
4	Pulse Clock para confirmar los datos.	**12:00**
5	Ajuste los minutos con el regulador.	**12:30**
6	Pulse de nuevo Clock y espere 5 segundos hasta que se hayan guardado los cambios.	
	Seleccione un programa de cocción	
7	Seleccione la potencia de cocción pulsando varias veces el botón Power.	**100P**
8	Utilice el regulador para introducir el tiempo de cocción.	**9:30**
9	Pulse en el botón Preset para volver al indicador de la hora actual.	
10	Indique con el regulador la hora programada de inicio.	
11	Pulse Preset para guardar los cambios.	
12	Indique con el regulador los minutos.	**14:20**
13	Pulse Preset de nuevo para confirmar los datos. El programa está activado y comenzará a las 14:20.	
14	Puede modificar la hora de inicio en cualquier momento pulsando Preset.	

Programa combinado

Para conseguir los mejores resultados, muchos platos necesitan la combinación de distintos tipos de cocción. Para combinar dichos métodos, siga los pasos del ejemplo que aparece a continuación.

Ejemplo: quiere preparar un plato durante 3 minutos al 100 % de potencia y gratinarlo al final durante 9 minutos.

	Pasos	**Display**
1	Pulse varias veces el botón Power y seleccione 100P.	**100P**
2	Utilice el regulador para ajustar el tiempo de cocción.	**3:00**
3	Pulse el botón Grill/Combi y seleccione el programa Grill	**G**
4	Utilice el regulador para ajustar el tiempo de gratinado.	**9:00**
5	Inicie el proceso de cocción pulsando Instant/Start.	

Protección para niños

Utilice esta función durante el tiempo de cocción para que los niños no puedan manipular el funcionamiento del microondas. Mantenga pulsado el botón Pause/Cancel durante tres segundos para activar la protección para niños. Mantenga pulsado el mismo botón de nuevo tres segundos para desactivar la función.

Indicaciones sobre la vajilla recomendada

Le aconsejamos que solamente utilice recipientes adecuados para el microondas. Entre ellos podrá elegir entre cerámica resistente al calor, cristal y recipientes de plástico aptos para microondas. No utilice recipientes de metal para cocinar ni gratinar, pues las ondas rebotarán en ellos. Siga las indicaciones de la siguiente tabla para elegir la vajilla adecuada.

Material	**Micro**	**Grill**	**Combi**	**Observaciones**
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí	No utilice cerámica esmaltada o con bordes de metal.
Plástico resistente al calor	Sí	No	No	No es apto para procesos de cocción largos.
Cristal resistente al calor	Sí	Sí	Sí	
Tapa de plástico	Sí	No	No	No utilice la tapa cuando prepare carne o chuletas, las altas temperaturas pueden derretirla.
Parrilla para grill	No	Sí	Sí	
Recipiente de metal	No	No	No	No utilice recipientes de metal, las microondas no puedan traspasarlos.
Vajilla lacada	No	No	No	Material muy poco resistente al calor. No soportan las altas temperaturas.
Vajilla de bambú y papel	No	No	No	Material muy poco resistente al calor. No soportan las altas temperaturas.

Consejos de cocción

Los siguientes factores pueden influir en el resultado final de sus platos:

Distribución de los alimentos
Coloque los trozos más gruesos en el borde del plato y los más finos en el medio y distribúyalos de manera homogénea. Asegúrese de que unos trozos no se sobreponen a otros.

Tiempo de cocción
Comience con poco tiempo de cocción. Transcurrida esa primera etapa, compruebe el resultado y ajuste el tiempo para terminar la cocción. Si calienta el alimento más de lo necesario puede formarse humo e incluso provocarse un incendio.

Cocción homogénea
Los alimentos como el pollo, las hamburguesas o los filetes deben voltearse en la mitad del proceso de cocción. Mueva la comida del borde del plato al centro y viceversa un par de veces.

Tener en cuenta el tiempo de reposo
Deje reposar la comida tras la cocción unos minutos dentro del microondas para que pueda enfriarse un poco.

Consistencia del alimento
Los colores y la dureza del alimento ayudan a detectar cuándo está en el punto. Reconocerá cuándo los alimentos están listos cuando sale vapor por todas sus partes, cuando los trozos de carne de ave pueden doblarse con facilidad, cuando la carne de cerdo o ave no tiene sangre y cuando el pescado puede deshacerse con el tenedor fácilmente.

Film plástico apto para microondas
Si quiere cocinar un alimento con un alto contenido en grasa, asegúrese de que el film plástico no entra en contacto con la comida para no derretirse.

Vajilla de plástico apta para microondas
Algunos tipos de vajilla no son aptos para cocinar alimentos con un alto contenido en grasa y azúcares. Siga las indicaciones de las instrucciones de la vajilla.

Limpieza y cuidado

- Limpie el microondas regularmente y retire todos los restos de comida de su interior.
- Antes de limpiar el microondas, desenchúfelo.
- Nunca sumerja el aparato completamente en agua ni en ningún otro líquido.
- Una limpieza deficiente puede reducir la vida útil del microondas.
- No utilice limpiadores o polvos abrasivos, gasolina o estropajos metálicos para limpiar el microondas.
- Nunca retire la tapa protectora de las microondas.

Cómo acabar con los malos olores

Si ha utilizado el microondas durante bastante tiempo, puede persistir cierto olor en su interior. Para eliminarlo, le ofrecemos a continuación tres alternativas:

1 Corte un limón en trozos y caliéntelo en una taza durante 2-3 minutos a la máxima potencia.
2 Coloque una taza de té rojo en el microondas y caliéntela a la máxima potencia.
3 Coloque cáscara de naranja en el microondas y caliéntela durante 1 minuto a la máxima potencia.

Consejos para la limpieza del microondas

Exterior:
Frote el exterior con un paño húmedo y suave.

Puerta y juntas:
Frote la puerta, la ventana, las juntas y el resto de piezas a su alrededor con un paño húmedo y suave para retirar las salpicaduras y las manchas.

Botones de función:
Limpie los botones con un paño húmedo y suave.

Interior:
Limpie el interior con un paño húmedo y suave. Frote la tapa de las microondas para quitar las salpicaduras.

Plato giratorio, aro y eje:
Lave las piezas con agua y un lavavajillas no abrasivo y deje que se sequen antes de colocarlas.

Detección y resolución de problemas

Responda a la siguientes preguntas antes de dirigirse a nuestro servicio de atención al cliente.

Coloque una taza con agua (150 ml) en el microondas y cierre la puerta. Cuando la puerta esté completamente cerrada, la iluminación interior se apagará. Encienda el microondas y manténgalo en funcionamiento durante un minuto.

- ¿Se ilumina la lámpara interior?
- ¿Funcionan los ventiladores? Para comprobarlo, coloque la mano en las ranuras de ventilación de la parte trasera.
- ¿Se mueve el plato giratorio? El plato puede girar tanto en un sentido como en otro.
- ¿Está caliente el agua transcurrido un minuto?

Si ha respondido NO a alguna de esas preguntas, compruebe la toma de corriente y los fusibles en su cuadro eléctrico. Si no detecta ningún fallo, contacte con nuestro servicio de atención al cliente.

Indicaciones para la retirada del aparato

Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad

Fabricante: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

CE

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
2004/108/CE (EMC)
2011/65/UE (refundición RoHS 2)
2006/95/CE (baja tensión)